Előfizetési ára 1 hóra 2 P 50 fillér. Két hóra 5 P. Negyedévre 7 P. 50 fill. Félévre 15 P. Egy évre 30 P. Egyes szám ára hétköznap 8 fill., vasárnap 12 fill. (a pályaudvarokon is).

PESTI HIRLAP

Pesti Hirlap rt. kiadása, Légrády Testvérek rt. nyomása. Szerkesztőség: Vilmos császár-ut 78. T.: 112-295. Főkiadók: Vilmos cs.-ut 78. sz. Tel.: 112-295 és Erzsébet-krt 1. T.: 225-886

BUDAPEST, 1941 ÁPRILIS 13. VASÁRNAP LXIII. ÉVFOLYAM, 84. (20.4-7) SZ.

Magyar husvét

Irta Herczeg Ferenc

Husvét a magyarság ünnepe, mert mi vagyunk a feltámadás népe. De ezzel ne nagyon dicsekedjünk, mert nyilvánvaló, hogy aki fel tud támadni, annak előbb sirban kell feküdnie. A feltámadás népe egyszersmind a kripták népe. Talán nincs még egy nemzet a kerek világon, melyet annyiszor eltemettek már, mint a miénket. Voltak idők, mikor szinte már elfogyott és elkallódott a hire, mint a keltáké vagy avaroké. De azután, egy-egy napsugaras magyar tavaszon, megint csak kiütötte fejét a föld alól. A ködbe enyészö magyar hősmonda ismét élő és forró valóság lett. Bár pecséttel zárták el a sirját és zsoldosokkal őriztették, mégis feltámadt; a kripták népe a homályból és korhadásból kiimádkozta magát a napfényre, az életbe.

A magyar multban egyre ismétlődik ugyanegy kegyetlen játék: a *duhajok* egyetlen lázas órán elszórják és elherdálják a magyar élet egész aranytartalmát. Azután jönnek a *serények* és fillérenként összekaparnak megint valamit a hajdani gazdagságból. A mindig jelenlevő duhajok nem türik, hogy a magyarság végleg fölépüljön; a serények nem engedik, hogy elpusztuljon. Ma megint a gyüjtésnél és kuporgatásnál tartunk. Apránként összeszedjük, amit mások kidobáltak az ablakon.

Közbe pedig eszünkbe jut, hogy a magyar a saját végzete. Ha arról panaszkodik, hogy üldözi a balsors, akkor bizonyos, hogy önmagát üzi. Talán soha még nép annyira a saját markában nem tartotta a szerencséjét, mint a miénk. Ez ijesztő is, de vigasztaló is, mert hiszen csak akarnia kell a jobb jövőt.

Magyarországot mindig a saját bűnei buktatták el és a saját erényei emelték fel. A legnagyobb bűn, amit nép egyáltalában elkövethet, az, ha a saját élettörvényei ellen cselekszik. Ezer esztendő tanitásai szerint a mi nemzetünket mindig a gyülölködés gáncsolta el. Elbukott olyankor, mikor — Deák Ferenc szavai szerint — a politikai pártok jobban gyülölték egymást, mint amennyire szerették a hazát. Elbukott olyankor, mikor zord idők jártak az ország fölött és szükség lett volna ezer esztendő minden bölcsességére, bátorságára, összefogására, de a duhajok gyülölködő, nagyszáju és önző politikára kapatták a népet.

A gyülölet a magyarság szervezetének halálos mérge. Ahányszor elkábult a magyar az osztály- vagy pártgyülölettől, mindannyiszor bágyadni kezdett az ereje, zülleni a bátorsága, gyöngülni az akarata, süllyedni a tekintélye. A testvérgyülölet mennyiségéből, mely a magyar közéletet megfertőzi, ki lehet számitani, milyen mélységekbe kell lezuhannia a nemzetnek. Ellenségeink jól tudják, hogy a magyar, ha egyszer torkon ragadta önmagát, nem ér rá többet, hogy őrizze Szent István örökségét a ragadozóktól.

Él azonban valami hallatlan regeneráló erő a népünkben, amelynek segitségével ki tudja heverni a legmélyebb magaütötte sebeket is és győzedelmeskedni tud a halálon. Ez az emberfölötti szivósság annak jele, hogy a Népek Istene még szerepet szánt a magyarságnak Európa keletén. Ez igazolja a nemzet jogát az élethez és a jövőhöz.

Husvéti harangok ha zúgnak, akkor imádkozzatok, ti magyar asszonyok, hogy az idei husvét legyen a magyar béke ünnepe. Béküljön meg a nép önmagával. Gondoljon minden magyar szeretettel magyar testvérére és gyülölettel a nemzet külső ellenségére. Ez lesz az igazi husvét, a magyar husvét, a feltámadás, az uj élet, a visszatérő tavasz ünnepe, ennek harangzúgása békével és derüvel árasztja el a magyar sziveket, még ha sziréna hangja üvölt is bele.

Virágesővel fogadta a felszabaditott Szabadka, Zombor és Dárda lakossága a honvédeket

A magyar csapatok a szerb erődövet a trianoni határ egész hosszában áttörték és folytatják előnyomulásukat a Délvidéken

A német és olasz csapatok kézfogása a jugoszláv-albán határon — A német gyorscsapatok Zágrábon keresztül Károlyvárosig hatoltak előre — Laibach és Susak városát elfoglalták az olaszok

A független Horvátországban a német csapatok gyors előrehaladásának hatása alatt összeomlott az ellenséges ellenállás

Horvátország leszakadása és önálló állammá alakulása óta lényegében máris megszünt Jugoszlávia, azóta katonai végzete is rohamosan halad a beteljesülés felé. Mint nyomban a háboru kitörése után jeleztük: a német hadviselés ezuttal is azokat a módszereket, harcászati alapelveket valósitja meg, amelyek oly gyors győzelmet csikartak ki keleten Lengyelország, és nyugaton Franciaország ellen. Ennek a stratégiának egyik lényege a páncélozott motoros csapatoknak, mint gyorsan mozgó és átütőerejü éknek harcbavetése. A német páncélos osztagok ugyanis ékszerüen hatolnak az ellenség zömébe, nem göngyölitik fel maguk előtt a szembenálló arcélt, hanem mögéje hatolnak és igy jutnak el az előirt hadállásig. Onnan azután legyező alakban bomlanak szét és megvárják, amig a gépkocsin szállitott német gyalogság zöme ennél lassubb ütemben mögéjük felzárkózik. Ezért történik a német előrehaladás lökésszerüen: hirtelen és meglepő, káprázatosan gyors előrecsapással, amelyre rövid megtorpanás következik, amig az ellenségbe hasitott éken keresztül beszivárog és behömpölyög a páncélosok mögött felvonuló hadsereg. Az ujabb állások elfoglalása után megint támadásba lendülnek a páncélozott csapatok, megint ott jár nyomukban az óriási zöm.

Ez a harci módszer

különösképpen alkalmas vakmerősége és gyorsasága folytán arra, hogy az egész ellenséges terepet egyidőben több oldalról bekeritse, az ellenség csapattestei közt az összeköttetést megszakitsa és a megtámadott országot ugyszólván felparcellázza. Igy folytak le a hadműveletek annakidején Lengyelorszagban és Franciaországban, ugyanez történik most Jugoszláviában, illetve Görögországban is. Lengyelországban és Franciaországban annyiból volt könnyebb a helyzet, mert az ottani sik vidék különösképpen alkalmasnak bizonyult az ilyen gyors és „huszáros", a légi haderő által támogatott rajtaütésekre. Ebből a szempontból nehezebb a feladat Jugoszláviában, ahol egyes helyeken rendkivüli terepnehézségek állanak az előnyomulás utjában. A német hadvezetőség már eleve is fékezte a német közhangulatot, kezdettől fogva hangsulyozta, hogy ezuttal kevésbé lehet számitani „villámháborura". Ez a tartózkodás szinte már az első napokban fölös óvatosságnak bizonyult, hiszen mégis villámháboru következett be, sőt éppen azon a területen, Dél-Szerbiában, Nis és Üszküb környékén, a bolgár határtól nyugati irányba haladva egészen Albániáig, ahol a zord hegyek, a balkáni őshegység uttalan vidékén papirforma szerint a legkevésbé lehetett volna villámháborut elképzelni.

Viszont Jugoszlávia más szempontból könnyebb feladat lett a német harci módszerek számára, mint amilyen Franciaország volt. A nyugati háboru kitörésekor a felvonuló német hadsereg ugyszólván frontális vonalban állott az ellenséggel szemközt, s ahhoz, hogy bekerítő harcmodorát érvényesiteni tudja, előbb ki kellett kényszeritenie az átkaroló csapatmozdulatokat. A jugoszláv háboru megindulásakor Németországnak már egészen előretolt és eleve is bekerítő arcvonalai voltak a Balkánon. Északnyugaton Stájerország és Karintia határvidékén vonta össze csapatait, délkeleten, Albániában, a szövetséges olasz haderő tartotta állásait kemény elszántsággal a bekerités veszélye közepette is. Keleten a magyar határtól, Románián és Bulgárián keresztül egészen a bolgár-görög-jugoszláv határ háromszögéig állottak készenlétben a német hadosztályok. A támadás tehát egyszerre több irányból következhetett be és igy egyidőben több éket lehetett verni a jugoszláv területbe, az ékek kiszélesitésével pedig már az első napok folyamán több olyan bekeritett „zsák" jött létre, amelyet minden oldalról halálosan szoritott a német nyomás.

A legutóbbi jelentések szerint a Bulgária felől előretörő német haderő Üszküb elfoglalása után ismét legyezőszerüen bomlott szét és többirányban folytatja az előrenyomulást. Kétségtelenül a legfontosabb hadmozdulat, hogy Üszküből délnyugati irányba haladva elérték az Ochrida-tavat és ezzel megteremtették

a kapcsolatot az albániai olasz haderővel

Ennek az eredménynek nyomán több szempontból egészen uj helyzet alakult. Máris megvalósult az egyik „zsák", a bekeritett jugoszláv haderő kiutat az egérfogóból már aligha találhat. Az egérfogó vonala Üszküb—Ohrida-tó—Bitolj—Prilep. Ezzel Dél-Szerbia lényegében már el is esett. Ugyancsak végzetes helyzetbe kerültek azok a görög csapatok, amelyek Albánia területén harcoltak az olaszok ellen. Az albániai görög haderő most fokozott iramban vonul vissza, hogy még időben kimenekülhessen a köréje fonódó hurokból.

Szorosan ehhez a délszerbiai hadszintérhez tartozik a másik német hadműveleti terület, amelynek éle

Görögország ellen

irányul. A Sztruma folyó medrében kierőszakolt áttörés nyomban meghozta első gyümölcsét, a „zsákba" szoritott Kelet-Görögország, Szalonikitól kezdve egész Trácia elesett, az ottani haderő lerakta a fegyvert. Szaloniki felől most tovább folytatódik a német előrenyomulás, de ennek irányáról a hivatalos jelentések még nem adnak tájékoztatót. Annyi már ismeretes, hogy az ugynevezett „második Metaxasz-vonal" is elesett.

Északkelet-Jugoszlávia

ellen az első, fő támadás déli irányból indult meg. A bolgár határon áttörő német seregek Nist foglalták el. E fontos városból is többfelé rajzottak ki, az egyik legfontosabb felvonulási ut Belgrád felé történt. A német véderőfőparancsnokság közlése szerint a Nis—belgrádi vonalon kemény harcokra került sor, de sikerült az ellenség ellenállását megtörni. Belgrádot a teljes bekerités veszélye fenyegeti. Délről Nis felől, keletről a Duna mentén, északkeletről pedig Románia irányából nehezedik a nyomás a volt Jugoszláv fővárosra. A legujabb jelentések szerint keletről Temesvár alatt, Detta helység közelében törtek be a német seregek jugoszláv területre és haladnak dél felé, Belgrád irányában.

Szervesen kapcsolódik ehhez az összpontositott támadáshoz

a magyar haderő tevékenysége

Magyarország kormányzójának kiáltványa megindokolta, miért lett elkerülhetetlen szükség a kormányzói hadparancs közzététele, miért kényszerült a magyar honvédség arra, hogy az elszakitott területek magyarságának védelmére siessen. A magyar honvédvezérkar főnökének jelentése szerint csapataink áttörték a jugoszláv északi erődövet és bevonultak Szabadkára meg Zomborba. Az északról dél felé törő magyar támadás ugyancsak Belgrád irányába szoritja vissza a IV. szerb hadsereget, amely máris dél felé vonul vissza. A Duna-Tisza közén halad előre a magyar honvédség, amely közben már megszállta a baranyai háromszöget. A

A husvéti szám ára 24 fillér

legutóbbi hadihelyzet alapján valószínűnek lehet tartani, hogy ez az északi jugoszláv hadsereg ugyanolyan „zsákba" kerül, mint aminőbe Dél-Szerbiát szoritották.

Hogy a bekeritės teljes legyen, északnyugatról is erős támadás indult a szerb hadsereg ellen, a tengely itt egyesült erővel lép fel.

Karintia és Stájerország felől

német csapatok nyomultak be Horvátországba, ahol a függetlenségét kikiáltó uj állam örömujjongással és virággal fogadta az érkezőket. Ragusa és Spalato, a két fontos kikötőváros is csatlakozott a horvát államhoz. A zágrábi bevonulás után most a német gyorscsapatok már Karlovacig, Károlyvárosig törtek előre, Zágrábtól délnyugati irányban, a tengerpart felé. Ugyancsak Horvátország felől Szerbia belső részei, főképp Hercegovina felé nyomulnak előre. Ezzel egyidőben az olaszok Laibachot és Susakot foglalták el. Az igy minden irányban bekeritett és Horvátország leszakadása óta lényegében megszünt Jugoszlávia, most már, ha tovább harcol, reménytelen küzdelmet viv.

Magyar szempontból igen nagy jelentőségü esemény délnyugati határunkon a

független Horvátország

kikiáltása. Magyarország mindig is baráti érzelmekkel viseltetett a horvát nép iránt, amelyhez ezeréves kapcsolat füzi. A magyar nemzet őszinte érzelmeit tolmácsolta Horthy Miklós Kormányzó Urunk kiáltványa, amikor Horvátországról szólva kijelentette: „Őszinte örömmel üdvözöljük ezt az elhatározásukat, amelyet a magunk részéről mindenben tiszteletben tartunk... s azt kivánjuk, hogy a nemes horvát nép találja meg állami önállóságában boldogulását és jólétét." A magyar kormány első tennivalói közé tartozott, hogy a zágrábi főkonzulátust követségi rangra emelte és ezzel forma szerint is elismerte a független és szabad Horvátországot.

Horthy Miklós hadparancsa

Horthy Miklós, Magyarország kormányzója, mint *Legfelsőbb Hadur*, a következő hadparancsot adta ki:

HONVÉDEK!

A Kötelesség ismét arra szólit bennünket, hogy elszakitott magyar véreink segitségére siessünk.

Mindig bevált katonai erényeitekre és fegyelmetekre épitve, bizom benne, hogy ezt az uj feladatot is tökéletesen fogjátok megoldani.

A magyarok Istene és a nemzet minden gondolata most is veletek van.

Előre az 1000 éves déli határokra!

Budapest, 1941. évi április hó 10. napján.

Horthy.

A Délvidék visszafoglalása

Hivatalos jelentések a honvédség előrenyomulásáról

Werth Henrik gyalogsági tábornok, a honvédvezérkar főnöke, az alábbi jelentéseket adta ki:

Április 11-én, 12 órakor:

A Legfelsőbb Hadur parancsára a honvédség csapatai a trianoni határt a Duna—Tisza-közén és a baranyai háromszöggel szemben mindenütt átlépték.

Április 11-én 22 órakor:

Csapataink április 11-e folyamán az erődökben helyenként szivósan védekező ellenség ellenállásával szemben a kitüzött célokat mindenütt elérték.

Április 12-én, 12 órakor:

Csapataink április 11-e folyamán a Dráva-háromszögben, április 12-én pedig a Duna—Tisza-közén a jugoszláv erődövet több helyen áttörték. Az előrenyomulás lendületesen halad.

Április 12-én, 15 órakor:

Csapataink az ellenséges erődövet a határ egész hosszában áttörték és a déli órákig elfoglalták a baranyai háromszögben Dárda (10) községet, a Duna—Tisza-közén pedig Zombort (10) és Szabadkát (7).

A további előrenyomulás folyamatban van.

Honvédeink előnyomulása

Valahol Dél-Magyarországon, ápr. 12. A MTI részletközleményei az április 12-iki déli vezérkarfőnöki közleményhez:

A Kormányzó Ur őfőmélóságának péntekre virradóra megjelent kiáltványát az egész ország népe határtalan lelkesedéssel fogadta. Ütött az óra, amikor az 1918-ban elszakitott déli országrészek és az ott nagy tömegben élő magyarság sorsának intézését a beállott események következtében *ismét a magyar állam vehette kezébe* s a magyar honvédség a Kormányzó Ur parancsára acélos tettrekészséggel, a legalaposabb felkészültséggel és határt nem ismerő lelkesedéssel elindult az ezeréves déli határok felé.

A Dunántulon, a baranyai háromszögben pénteken a déli órákban indultak meg a támadó hadműveletek és *szép eredményre vezettek*. A honvédség igen sokféle módon bebizonyitotta, hogy ma még sokkal jobban harcrakész, mint a multban volt.

A Duna—Tisza közén április 11-ike folyamán később indultak meg a hadműveletek, mint a baranyai háromszögben és itt is a szerbeknek egy meglehetősen erősen kiépitett, vasbetonépitményekkel teletüzdelt védelmi vonalával állott szemben a magyar honvédség. A német csapatoknak április 11-ig elért helyzete folytán éppen a Duna—Tisza közén volt várható szerb részről nagyobb ellenállás és nem a baranyai háromszögben. *Az ellenség több helyen szivós ellenállást fejtett ki, amelyet csapataink rendkivüli leleményességgel, vasakarattal, kitünő összeműködéssel leküzdöttek.* Az egyik helyet a másik után vették birtokukba, az erődvonalat mind a baranyai háromszögben, mind a Duna—Tisza közén áttörték és megteremtették a gyorsabb előrenyomulás lehetőségét a Duna—Tisza közén. Az áttörés április 12-én, szombaton fejeződött be.

Szombaton a déli órákig csapataink Petárda, Pélmonostor, Dályok, Gyákova, Zombor, Bajmok, Szabadka és Horgos városokat, illetve községeket foglalták el és folytatták előnyomulásukat.

Berlin és Róma a magyar hadsereg megmozdulásáról

Berlin, ápr. 12. (Német TI) A német lapok vezető helyen közlik a magyar csapatoknak a trianoni határokon tuli előrenyomulásáról szóló hireket. Valamennyi lap hangsulyozza, hogy *a magyar csapatokat a felszabaditott területeken boldog lelkesedéssel, örömujjongással fogadja a lakosság.* A „Berliner Lokalanzeiger" ezeket irja:

— Az összeesküvők háborujából a népek szabadságharca vált, azoké a népeké, amelyeket Európának ebben az utolsó versaillesi bástyájában bilincsbe verve tartottak. A horvátok lépése öntudatra riasztott a belgrádi igába kényszeritett sok más nemzetiséget is. Magyarország azonnal levonta a következtetéseket a Bánátban élő néptestvéreire nézve. *Horthy Miklósnak*, Magyarország kormányzójának a horvát lépésben Jugoszlávia részeire bomlásának jelét kellett látnia. Ezért tekintette Magyarország kötelességének, hogy a *Magyarországtól 1918-ban elszakitott területek sorsát ismét a kezébe vegye és ezért adta meg a parancsot az indulásra csapatainak.*

Róma, ápr. 12. (MTI) Valamennyi olasz lap egész oldalt átölelő cimek alatt közli *Horthy Miklós* kiáltványát és a honvédséghez intézett hadiparancsát. Magyarország elhatározása Rómában a legteljesebb megértéssel és helyesléssel találkozott. *Gayda* a „Giornale d'Italia" vezércikkében megállapitja, hogy a magyar hadsereg megmozdult, hogy felszabaditsa a szerbekhez csatolt magyarságot. A jugoszláviai *albánok* Albániához való csatolásukat kérik. A macedóniai *bolgárok* is várják a szerb és görög uralom alól felszabadulásukat.

Szerb légitámadás Kelebia ellen

A budapest—belgrádi fővonalon fekvő, határmenti Kelebia (6) községet csütörtökön délután hat szerb repülőgép támadta meg. A szerb gépek először nagy magasságban átrepültek a község fölött, majd visszatérve, mélyrepülésbe ereszkedtek és géppuskával lőtték a községnek az utcákon és tereken tartózkodó békés lakosait. A golyók egy asszonyt igen sulyosan eltaláltak, azonkivül egy leányt a lábán két helyen, mintegy 10—12 embert pedig szintén eléggé komolyan megsebesitettek. A szerb orvtámadók azután az állomást támadták meg és az ottlevő mozdonyokat vették célba. Két mozdonyt sulyosan megrongáltak. Kelebiában a minősithetetlen szerb orvtámadás rendivül nagy felháborodást keltett.

Zalaegerszegen nagypénteken délután negyedháromkor légi riadó volt, amely 35 percig tartott. Szerb gép keringett a felhők felett. Magyar vadászrepülők üldözőbe vették az ellenséges gépet. A kaszaházi domb felett néhány pillanatra a felhők közül előtünt az ellenséges gép, majd amikor észrevette az üldöző magyar gépeket, elmenekült.

Szegeden (2) nagypénteken déli 12 óra 6 perctől légi riadó volt. Ezt követőleg 12 óra 40 perckor ujabb légi riadót rendeltek el. Mindkét izben jugoszláv repülőgépek hatoltak be magyar területre. Vadászrepülőgépeink felszálltak és mielőtt a város határát elérték volna, elüzték őket.

Az első szerb hadifoglyok Pécsett

Pécs, ápr. 12. Pénteken délben megérkeztek Pécsre az első szerb hadifoglyok. Elmondották, hogy a szerb tisztek még csütörtökön is arról tartottak nekik előadást, hogy a szerb katonák az urak a harctereken és győzelmes előrehaladásuk során már Szófiát is bevették.

A bácsmegyei szlovákok kérése a miniszterelnökhöz

Bács-Bodrog vármegye szlovák lakossága kérést juttatott el a Budapesten megjelenő „Slovenské Noviny" munkatársához, aki azt továbbitotta *Bárdossy László* m. kir. miniszterelnökhöz. Elpanaszolják hogy a bácskai szlovákság a szerb mozgósitás óta a legnagyobb személyi és vagyoni bizonytalanságnak van kitéve, továbbá, hogy a Szerbiától való végleges megszabaditásuknak a rend és biztonság helyreállitásának, valamint jövőbeli gazdasági és kulturális boldogulásuk biztositékát csak a Magyar Szent Korona országába való visszatérésben látják és arra kérik a miniszterelnököt, hogy gondoskodjék sorsuk biztositásáról.

NÉMETORSZÁG
CS. MAGYARORSZÁG
ROMÁNIA
OLASZ-ORSZ.
ALBÁNIA
BULGÁRIA
HERCEGOVINA
MONTENEGRO
SZARAJEVO
ZÁGRÁB
BELGRÁD
SZEGED
TEMESVÁR
SZÓFIA
TIRANA
SZKOPLJE
SZALONIKI
FIUME
HAVASALFÖLD
Graz
Klagenfurt
Veszprém
Zalaegerszeg
Balaton
Siófok
Fonyód
Paks
Kecskemét
Gyoma
Nagyszalonta
Gyula
Békéscsaba
Hódmezővásárhely
Makó
Arad
Lippa
Déva
Szászváros
Brád
Maros
Temes
Lugos
Karánsebes
Resicabánya
Lupény
Petrozsény
Herkulesfürdő
Orsova
Turn Szeverin
Verespatak
Nagykanizsa
Kaposvár
Toina
Baja
Kelebia
Gyékényes
Pécs
Barcs
Mohács
Duna
Tisza
Maribor
Prágerhof
Varasd
Légrád
Udine
Laibach
Cilli
Görz
Belovár
Verőce
Drávaszög
Dárda
Eszék
Szlavonski Brod
Nagybecskerek
Ujvidék
Zombor
Szabadka
Horgos
Tricest
Pirano
Abbazia
Susak
Károlyváros
Ogulin
Cabranka
Pozsega
Vukovár
Duna
Karlóca
Ruma
Zimony
Sabác
Szendrő
Pozsarevác
Arangyelovác
Valjevo
Petrovac
Negotin
Ballesti
Vidin
Zajecsár
Lom Palánka
Fehértemplom
Pancsova
Parenzo
Fiume
Cherso
Lussin
Fiume
Gospic
Banjaluka
Doboj
Bijeljina
Tuzla
Travnik
Jajce
Zenica
Zvornik
Drina
Uzsice
Cacak
Krusevac
Visegrad
Konjic
Uvac
Mostar
Focsa
Foljepolje
Novibazar
Mitrovica
Ipek (Pecs)
Podgorica
Cetinje
Gyakova
Prizren
Kumanovo
Skutari
Antivari
Dulcigno
Alessio
Durazzo
Elbasszán
Dibra
Ohrida
Ohrida-tó
Prespa-tó
Krucsevo
Prilep
Bitolj (Monasztir)
Vardar
Demirkapu
Sztrumica
Sup
Kocsana
Rhodope
Szaloniki
Pirot
Berkovica
Leszkovác
Sztlivnica
Caribrod
Kosztendil
Pernik
Dupnica
Lom
Arcona
Spalato (Split)
Ragusa (Dubrovnik)
Lagosta
Zeleniko
Cattaro
Bilek
Livno
Szebenik
Lunga
Kain
Uszice
Viegrad
Uvac
Berane
Ipek (Pecs)
Bera
Scutari-tó
Ohrida-tó
Prespa-tó
Tatoj
Monasztir
Edessza
Görögország
Bolzano
Trient
Brenner
Jenbach
Innsbruck
Marburg
Jesenice
Udine
Görz
Triest
Pirano
Parenzo
Fiume
Abbazia
Cherso
Lussin
Fiume
Fola
Zara
Spalato
Ancona
Lagosta
Ragusa
Cattaro
Durazzo
Dulcigno
Antivari
Alessio
Elbasszán
Dibra
Tirana
Ohrida
Prespa-tó
Krucsevo
Prilep
Bitolj
Monasztir
Vardar
Demirkapu
Sztrumica
Sup
Kocsana
Rhodope
Szaloniki
Pirot
Berkovica
Leszkovác
Sztlivnica
Caribrod
Kosztendil
Pernik
Dupnica
Lom
Arcona
Spalato
Ragusa
Lagosta
Zeleniko
Cattaro
Bilek
Livno
Szebenik
Lunga
Kain
Uszice
Viegrad
Uvac
Berane
Ipek

Válasz a londoni rádiónak

A magyar rádió szombaton este külpolitikai érdekü kijelentéseket tett. Ezeknek a lényegét a következőkben foglaljuk össze:

Az angol rádió pénteki hirszolgálata többizben foglalkozott Magyarországgal és epés birálattal illette azt a lépést, amelyet Magyarország Jugoszláviával szemben tett. Az angol rádió szerint „keserü utóizzel" látták ezt a magyar elhatározást. Ezzel a megjegyzéssel kapcsolatban emlékeztetnünk kell a londoni rádiót arra, hogy Magyarországnak is alkalma volt már, sőt nem is egyszer volt alkalma keserüséggel nézni Anglia felé. Anglia is részese volt egyebek között a trianoni szerződésnek, amely Magyarországot megcsonkitotta és megrabolta, sőt e tettét nyilvánvalóan meg sem bánta. Legalább is erre mutat az a garanciaszerződés, amellyel 1938-ban biztositotta Románia trianoni határait a mi ellenünkben.

Az angol rádió kijelenti, hogy Magyarország a Jugoszláviával kapcsolatos lépések folytán végleg a tengelyhatalmak mellett kötötte le magát. Ki kell jelentenünk, hogy Magyarország csakugyan a tengely oldalára állott, de nem április 10-én, hanem már 1940 november 20-án, amikor jól felfogott érdekeit szem előtt tartva a hármasegyezményhez csatlakozott. Április 10-én Jugoszlávia, mint egységes állam, megszünt létezni, a nemzetközi helyzet olyan volt, hogy minden hazafiasan érző magyar ember csak ugy dönthetett, mint ahogy Bárdossy László határozott. Ezért téves a londoni rádiónak az a véleménye, hogy gróf Teleki Pál nem járult volna hozzá a Jugoszlávia elleni akcióhoz.

Jugoszláviáról ma már nem lehet beszélni. Hiába próbálja az angol rádió ugy beállitani az eseményeket, hogy a horvát nép külső nyomás hatása alatt szakadt el a szerbektől, hogy az uj horvát kormány mögött nem állanak tömegek. Az igazság pontosan ennek az ellenkezője. A horvát nép csak felhasználta a régóta várt alkalmat, hogy a szerb szuronyok fenyegetése alól mentesitve, megvalósitsa nemzeti törekvéseit. Az önálló Horvátország megalakulása még azelőtt történt, hogy a német csapatok Zágrábba érkeztek. De a legfőbb bizonyiték amellett, hogy a horvát állam megalakulása valóban őszinte és egyetemes elhatározása a horvát népnek: Macsek és Pavelics együttműködése. Ismert dolog, hogy ez a két horvát népvezér hol élesen szemben állott egymással, hol tapogatózva közeledett egymás felé, de mindvégig ellentétes politikát képviseltek és a horvát tömegek kettejük mögött oszoltak meg. London Macseket ismerte el a horvátok vezéréül attól kezdve, hogy 1939-ben bekövetkezett a horvát-szerb kiegyezés. Anglia nyomban sietett hangsulyozni, hogy Macsek az igazi megtestesitője a horvát nép akaratának. És ime: ez a Macsek átadja a nép vezetését Kvaternik tábornoknak és hajdani politikai ellenfelének, Pavelicsnek; felhivja saját pártját, a horvátság nagy többségét kitevő parasztpártot, hogy kövesse a független Horvátország uj vezetőit. Ezzel most a szó szoros értelmében vett teljes nemzeti egység alakult meg Horvátországban, olyan irányzat, amely előtt mindenki meghódol és amely mögé minden népi réteg felsorakozik.

Magyarország ennek a ténynek vonta le következményeit. A huszonkétéves Jugoszlávia horvát részeiből megalakult az a Horvátország, amelynek népe csak huszonkét évig élt Belgrád uralma alatt. Magyarországot annál inkább megilleti a jog, hogy visszavezesse Magyarországhoz azokat a területeket, amelyek nem huszonkét esztendeig, hanem ezer évig tartoztak mihozzánk.

A horvát usztasa-mozgalmat is élesen támadja az angol rádió. Ne feledkezzünk meg itt sem a tényekről. A Marseillesben meggyilkolt Sándor király és a horvát nép érdekeit védő usztasamozgalom között élethalál harc folyt, amelyben igen sok horvát hazafi fizetett életéért és lett a királyi diktatura áldozata. Az élethalál harcban az egyik fél életét vesztette, a másik pedig, a horvát nép, most uj életre támad.

Azt mondja a londoni rádió, hogy legujabb cselekedetünkért a felelősséget majd vállalnunk kell. Ne beszéljünk jövő időben! Vállaltuk és vállaljuk is ezt a felelősséget, amelyre ezeréves multunk, nemzeti önérzetünk kötelez. Viszont nem vállahattuk volna azt a felelősséget, hogy Jugoszlávia széthullása után ezeréves területünket és magyar népünket sorsára hagytuk volna. Ha Londonban megpróbálnának tárgyilagosan gondolkozni és a mi szemünkkel nézni, a mi lelkünkkel érezni: akkor aligha mondhatnák, hogy nem járunk a helyes magyar uton. Lehet, hogy kellemes volna Anglia számára, ha más népek elsősorban angol politikát kivánnának folytatni. A mi politikánk azonban a magyar eszme, a magyar gondolat irányitása alatt és a magyar cél szolgálatában áll.

A honvédség diadalmas előnyomulása

Horgos, ápr. 12. *(A honvéd propagandaszázad tudósitójától.)* Autónk százas tempóban robog a trianoni határ felé. Még egy nagy, veszélyes, éles kanyar, azután már látjuk a magyar határőrök kis házikóját. Körülötte nemzetiszinü pántlikával feldiszitett leányok és legények; a volt határmenti tanyákból összegyült lelkes magyarok, akik nagy örömükben, hogy végre ők is, mint a felvidéki, kárpátaljai és erdélyi részek magyarjai láthatják a dicső honvéd seregek bevonulását, azt sem tudják, hogy sirjanak-e vagy nevessenek örömükben. Messziről látjuk a horgosi templomon lengő nagy nemzetiszinü zászlót is. A határszéli tömeg elcsukló hangon kiáltja az „Éljen"-t, öleli, csókolja az ismét magyar földre lépő katonákat. Mezei virágok ezreit hintik a bevonuló seregekre.

A honvédség a hátráló ellenség nyomában

Mingyárt a régi papirhatár után üresen álldogáló szürke, volt tuloldali idegen határőrházra esik a tekintetünk. Tetején hatalmas nyilás tátong. A nyilás körül csak itt-ott látok cserépdarabokat. Tegnap ezt a házat lövés érte.

Az ellenfél tegnap visszavonult védőállásai elé és ott várta be a támadást. Az első lövésekre azonban onnan is kivonultak. A rendezetlen visszavonulás még egyre tart.

Élcsapataink már messze bent járnak. most a zöm felvonulása folyik.

Rengeteg dolguk akadt az utászoknak és az árkászoknak, mert

a hátráló ellenséges erők több helyen teljesen szétrombolták a vasutvonalakat, levegőbe röpitették az utak átereszeit, a kisebb hidakat.

Gyakran 15—20 méteres utmegszakitásokat látunk, amelyeket verejtékes munkával most hoznak éppen helyre derék utászaink.

Horgos község népe az utcára tódult már kora reggel és ott áll sorfalat a végigvonuló csapatoknak. *A főtér két „diszét", Péter királynak és apjának bronzszobrait már kora reggel ledöntötték.*

Rendkivül érdekes, hogy Horgoson nem minden házon leng a nemzetiszinü lobogó, hanem

nagyon sok ház padlásának nyilásában hatalmas fehér zászlókat tüztek ki.

Ezek szerb házak, tulajdonosaik kiállnak a kapuba és kalaplengetve üdvözlik a bevonuló magyar katonákat. A község főterén gyalogság pihen, sokan veszik körül a mozgókonyhát. Rengetegen fordulnak cigarettáért a katonákhoz, mert a kivonuló ellenség már hosszu hetekkel ezelőtt nem engedett sem szeszesitalt, sem dohányt árusitani Horgoson. Kivonult a községi tüzoltózenekar, de a fiatal zenészek helyett ismét az öreg volt magyar katonák vették kezükbe a trombitát és javában fujják a legszebb régi katonanótákat, meg a „Fel, fel vitézek a csatára!" kezdetü indulót. A községháza előtt *Bozsó András volt* 46-os szakaszvezető öt és fél hektoliteres homoki borral telt hordót üttetett csapra és a hordó körül a honvédek és a helybeli legények nagy mulatságot csaptak.

Visszafelé tart az utunk Szegedre. Ismét a volt trianoni határon vagyunk. Éppen most érkezett ide egy üteg. A katonák leszállnak a lövegről, sorakoznak, parancsnokuk imát vezényel. Imádkoznak mielőtt átlépnék a határt.

Szabadka előtt

Szabadka előtt ápr. 12. (A honvéd propagandaszázad tudósitójától.) A széles országuton menetoszlopok katonái vágják a lépést és *szinte ellenállhatatlan áradatban rohamozzák meg a védekező ellenséget, hogy vigyék a segitséget a csetnikek rémuralmától veszélyeztetett, életükben és vagyonukban megtámadott magyaroknak.*

Az országuton egy asszony.

— Most jövök otthonról, siessenek, siessenek — kiáltja — házamban elbujtak a csetnikek, az ablakok mögül lövöldöznek, még géppuskával is lőnek, nincs ott senkinek nyugvása mig a magyarok be nem vonulnak.

— Ott leszünk — kiáltja feléje egy alezredes — és már indulunk is tovább. Még tiz, még kilenc, nyolc, hét kilométer és az uton nincs semmi, ami feltarthassa őket.

Az ellenséges hadseregnek már sehol semmi nyoma, csak a csetnikeket hagyták ott, akiket most mennek a magyar honvédek kitisztitani.

Állunk az országuton, talán egy kilométerre Szabadkától, amikor két szuronyos magyar honvéd közt mégis feltünik az ellenséges hadsereg öt katonája. De valahogyan hiányzik a szemükből a félelem, hiányzik az a megtörtség, amely minden hadifogoly szemében megtalálható. Az első szerb katona öreg paraszt. Szinte ragyog az arca. Megállitjuk a menetet.

— Hadifoglyok?

— Azok volnának — mondja a kisérő honvéd.

— Hol fogták el őket?

— Nem kellett ezeket elfogni, jöttek ezek maguktól.

„Nem harcolok a magyarok ellen . . ."

Egyszerre az öreg szerb katona megszólal, még pedig a legtisztább magyarsággal:

— Igenis, jelentem alássan, szöktünk.

Csodálkozva nézünk az öregre.

— Maga magyar?

— Nem, én kérem bunyevác vagyok, szabadkai és kimondtam, hogy *nem harcolok a magyarok ellen.*

— Azután miért nem?

— Elsőbben is azért — magyarázza —, mert világéletemben mindig jól megvoltam a magyarokkal. Nincs énnekem velük semmi bajom. Másodsorban azért, mert csak nem harcolok a tulajdon komáim ellen. Én résztvettem a világháboruban. Magyar ezredben szolgáltam, a legjobb komáim magyarok voltak. A háboru után azok magyarok maradtak, én szerb lettem és arra gondoltam, ha lövök, talán éppen egy régi komát találok ellen.

— De hogyan sikerült megszökni?

— Szakaszvezetőnk szereti az italt, elküldtük pálinkáért, hogy majd neki is adunk. Adtunk is, mig be nem rugott, de akkor elszöktünk és eljöttünk a magyarok elé jelentkezni. Én is, ez a másik bunyevác is és itt mögöttünk ez a három horvát.

— Nos — fordulok hozzá —, kérdezze meg a horvátokat, hogy ők miért szöktek.

Az öreg tolmácsol, a horvátok felelnek.

— Azt mondják, hogy ők horvátok és nem akarnak meghalni a szerbekért.

A honvédek türelmetlenek, menni akarnak.

Még csak egy kérdés, azután mehetnek.

— Hát öreg, maga bunyevác, magának bizonyosan jó dolga volt.

— Dehogy volt!

— Azután miért nem?

Az öreg bunyevác kihuzza a mellét és ugy mondja:

— Mert magyar nevem van.

— Magyar? — csodálkozunk. Hát hogyan hivják?

Szinte látszik az öröme, amint kivágja a magyar nevét:

— *Polyákovics!*

Azután cigarettát kapnak és megindulnak hátrafelé. Amig lassan baktatnak, *a magyar honvédség első csapatai beérnek Szabadkára, amelynek tornyát már itt páráznak a szemünk előtt.*

„A magyar csapatok a legszebb és legtisztább célért indultak el"

Róma, ápr. 12. (MTI) A szombat reggeli olasz lapok közlik a honvéd vezérkar első hivatalos jelentését a magyar csapatok előrenyomulásáról.

Belletti, a *Popolo di Roma* különtudósitója, hosszu tudósitásban számol be a magyar honvédség megindulásáról.

A magyar csapatok a legszebb és legtisztább célért indultak el — irja *Belletti* — magyar testvéreik felszabaditására. A dicsőséges honvédek *két helyen* lépték át a régi határt: a Tisza és Dráva közötti területen s a Muraközben, ahol igen jelentős számu magyar él.

A magyar gépesitett erők *pontosan éjfélkor lépték át a határt.* Az elsők között vonult be a magyar hadsereg Légrád (5) községbe, amelynek lakosai már előzőleg kérték a magyar csapatok segitségét.

Ugyanakkor Bácskában is megkezdődött a magyar előrenyomulás. A honvédek elé igen sok helyen asszonyok és gyermekek jönnek s ezek az asszonyok és gyermekek a legtisztább magyar nyelven beszélnek. Horgos (7) községet pénteken délelőtt 11 órakor foglalták el az előrenyomuló magyar csapatok, majd folytatták utjukat Szabadka (7) felé. Szabadka városa türelmetlenül várta a pillanatot, amidőn ismét kitüzhette a háromszinü lobogót.

A független Horvátország

Macsek átadta a horvátság vezetését

Zágráb, ápr. 12. Macsek Vladkó, a volt jugoszláv miniszterelnökhelyettes, a horvát parasztpárt vezére, átadta a horvátság vezetését *Kvaternik Szladko* tábornoknak és *Ante Pavelicsnek* és kiáltvánnyal fordult a horvát néphez, felszólitva a horvátokat, hogy csatlakozzanak a független horvátságot képviselő uj kormányhoz.

Spalato és Raguza horvát kézen

Zágráb, ápr. 12. (NST) Spalatóban (19) és Ragusában (21) az uj horvát kormány szintén átvette a hatalmat és kormánybiztosságokat létesitett.

Magyarország elismeri Horvátország függetlenségét

Róma, ápr. 12. A Stefani-iroda jelenti Budapestről: Hivatalos körök kijelentik, hogy Magyarország elismeri Horvátország függetlenségét és érvénytelennek nyilvánitják a ma már eltünt, volt Jugoszlávia képviselőivel megkötött egyezményeket és szerződéseket. Egyébiránt a magyar-jugoszláv barátsági szerződést az elmult napok folyamán többször szegték meg a szerbek.

Németország elismerte a független horvát államot

Berlin, ápr 12. (NST) Szombaton a Wilhelmstrassen felvetették a kérdést, hogy az önálló Horvátország kikiáltásával megállapithatók-e már az eljövendő politikai viszonyok körvonalai ebben a térségben. Német illetékes helyen kijelentették, hogy Németországnak Jugoszláviában jelenleg még katonai gondjai vannak, amelyek a szerb hadsereg teljes megsemmisitésére irányulnak. Ebből az okból nem adtak választ arra a kérdésre sem, hogy tekintetbe jöhet-e önálló Macedónia létesitése. Arra a kérdésre, lehet-e még Jugoszláviában szabályos harcvonalról beszélni, kijelentették, hogy a harcvonal még fennáll és még igen kemény ütközetek folynak. Arra a kérdésre, hogy Németország elismerte-e a független horvát állam kikiáltását, kijelentették, hogy ez természetes, hisz Németország teremtette meg ennek az eseménynek előfeltételeit.

Németország és Olaszország az uj Horvátország szövetségesei

Zágráb, ápr. 12. (NST) A zágrábi rádió jelentése szerint *Fábián* ezredest nevezték ki a horvát véderő vezérkari főnökévé. *Fábián* ezredes eddig az 5. jugoszláv hadsereg légvédelmi osztályának parancsnoka volt és sikerült neki egész csapatával együtt a szerb vonalakat elhagynia s Horvátországba átjönnie. 100 millió dinár értékü hadianyagot hozott magával és a horvát véderő rendelkezésére bocsátotta. A légi haderő főparancsnokává *Vlada Krenn* főhadnagyot nevezték ki. Krenn szintén kitüntette magát az utóbbi napokban az önálló horvát állam megalakitásánál.

Kvaternik tábornok parancsot adott a horvát nemzetiségü tiszteknek és katonáknak, hogy *azonnal szüntessék be a harcot Németország és Olaszország, a horvát nép barátai és szövetségesei ellen* és térjenek vissza Horvátországba. A fegyvereket és hadianyagot lehetőleg hozzák magukkal és szolgáltassák be az illetékes zágrábi hatóságnál. A horvát belügyminisztérium parancsot adott, hogy a horvátországi szerb hatóságok azonnal igazodjanak a zágrábi rendeletekhez, mert különben szigoru intézkedésekhez fordul. Ha a szerb hatóságok a kezükben levő hivatalos hatalommal visszaélnek, a horvátok a hatalmukban levő szerbeken állnak bosszut.

A horvát területen tartózkodó szerb képviselőket a horvát kormány rendeletére letartóztatták. Mint a horvát rádió közli, a szerb képviselőket további intézkedésig tuszokul fogvatartják.

A magyar ifjuság szózata a horvát ifjusághoz

A Kormányzó Ur kiáltványára megmozdult a magyar ifjuság is. A MEFHOSZ elnöksége táviratban hivta össze az ifjusági kiküldötteket rendkivüli elnöki tanácsi ülésre, amelyen *Bokros Iván* elnök felolvasta az ifjuság szózatát a felszabaduló délvidéki magyarsághoz. Az ifjuság elzarándokolt a Szabadság-térre és nemzeti szinü szalagokkal diszitett babérkoszorut helyezett el Dél-szobrára. Este ujabb rendkivüli elnöki tanácsülést tartott a MEFHOSZ és azon a *horvát ifjusághoz intézett emlékiratot* olvasták fel, amelyet átnyujtottak a független horvát állam budapesti megbizottainak, hogy juttassák el a horvát államfőhöz.

Hadműveletek

A német haderők meglepő előnyomulásának hatására Horvátországban összeomlott a szerb ellenállás

Berlin, ápr. 12. (Német TI) A véderő főparancsnoksága közli:

Német és olasz csapatok április 11-én megkezdték a laibachi (3) medence megtisztogatását. Hegyi csapataink és gyalogos hadosztályaink a szerb csapattöredékekkel Horvátország uttalan hegyvidékén vivott harcaik után Zágrábtól (8) északnyugatra több helyen elérték a Szávát. Gyorscsapataink Zágrábon keresztül Károlyvárosig (Karlovac) (13) nyomultak előre. Bevettük Varasdot (4), az innen délre előretörő csapatainknak egy szerb dandár parancsnokával együtt megadta magát. A német haderők meglepő és gyors előnyomulásának hatására Horvátországban összeomlott az ellenség ellenállása. A szerb északi hadsereg feloszlóban van.

Magyar csapatok a Dráva és a Tisza között déli irányban átkeltek a jugoszláv határon.

A német hadsereg kötelékei több oldalról nyomulnak Belgrád (16) ellen. Ennek során Nisből (20) támadó csapataink kemény harcokban megtörték az ellenség ellenállását.

Az Ohrida-tótól északra kezet fogtak a német és az olasz csapatok.

Löhr tábornok légi rajaival légi haderőnk pénteken különösen sikeresen tevékenykedett a délkeleti részeken. Több északboszniai, valamint a Duna—Száva terében levő ellenséges repülőterén laktanyákat és gépszineket romboltak szét és elpusztitottak tiz földön veszteglő repülőgépet. Az ugyanezen a vidéken pályaudvarok és szállitóvonatok ellen intézett bombatámadások szép sikerrel jártak. Zuhanóbombázóink ismét rajtaütöttek a Zágrábtól (8) nyugatra gyülekező csapatokon.

Az angol anyaország elleni harcban erős repülőrajaink az elmult éjszaka szép hatással támadták Dél- és Közép-Anglia háborus fontosságu épitményeit. Bristol kikötő- és iparvárosára a támadó repülők javarészt jó látási viszonyok között órákon át nagymennyiségü robbanó- és gyujtóbombát dobtak. Az ismételt támadásnak kitett városban a sok nagy tüzvész ujabb sulyos károkat okozott Portsmouthot is sok nehéz ürméretü robbanó- és többezer gyujtóbombával árasztották el. Az állami hajógyáron, egy nagy erőművön és több laktanyán sok bombabecsapódást figyeltek meg.

Támadások folytak még Dél- és Délkelet-Anglia kikötői, repülőterei és iparművei ellen is.

Az angol szigetország körül elterülő tengerrészeken légi haderőnk pénteken elsüllyesztett öt, összesen 24.000 tonnás kereskedelmi hajót, egy másik nagy hajót pedig sulyosan megrongált.

Észak-Afrikában a német és olasz hadosztályok tovább üldözték a megvert ellenséget. Német és olasz zuhanóbombázórajok vadászgépek oltalma alatt nehéz ürméretü bombákkal árasztották el Tobruk kikötőjének berendezéseit, lángbaboritottak egy szállitóhajót, egy másikat pedig megrongáltak. A kisérő vadászgépek lelőttek egy Hurricane-mintáju angol repülőgépet.

Vadászaink Málta elleni előretörése során az ellenség három Hurricane-mintáju gépet veszitett a légi harcban. Veszteségünk itt nem volt.

Vadászrepülőink és légvédelmi tüzérségünk ütegei pénteken egy-egy angol harci gépet lőttek le, amikor az ellenség kisérletet tett arra, hogy megtámadja Észak-Németország partvidékét.

Az elmult éjszaka az ellenség nem hatolt be német területre.

Laibachot elfoglalták az olasz csapatok

Valahol Olaszországban, ápr. 12. (Stefani.) Az olasz főhadiszállás 309. közleménye:

A juliai arcvonalon elértük a Száva völgyében fekvő Jeszenicét (1), továbbá Susakot (12). Hadoszlopaink az ellenség védelmi berendezéseinek megtörése után pénteken délután elfoglalták Laibach (3) városát. Az előrenyomulás tovább folyik.

Zára (17) körül és Ugliano (18) környékén légi alakulataink védelmi berendezéseket és ellenséges állásokat bombáztak. Három ellenséges torpedónaszádot támadtunk meg, egyikük elsüllyedt, egy másik sulyosan megrongálódott.

Az albániai olasz csapatok elkeseredett csata után elfoglalták Dibrát (22) és Ohridát (23) és felvették a kapcsolatot a keletről érkező német csapatokkal. Igen sok foglyot ejtettünk és nagymennyiségü fegyvert és hadianyagot zsákmányoltunk.

A német légi hadtest repülőgépei Málta fölött vivott légi harcok során három angol vadászrepülőgépet lőttek le.

Cirenaikában az olasz-német hadoszlopok előrenyomulása tovább folyik: elfoglaltuk Ain-el-Gazalát. Egy elfogott angol repülőgép személyzetének tagjai között egy angol hadosztálytábornok is volt. Kelet-Afrikában angol repülőgépek támadást hajtottak végre dzsimmai támaszpontunk ellen, ahol némi kárt okoztak.

Hitler és Mussolini táviratváltása

Hitler vezér és kancellár a következő táviratot intézte Mussolini miniszterelnökhöz:

„Duce! Abban a pillanatban, amikor győzelmes csapataink a jugoszláv hadszintéren első izben szoritanak kezet egymással, a legszivélyesebben üdvözlöm önt. Hű bajtársiassággal *Hitler Adolf*".

A Duce Hitler táviratára a következőket válaszolta:

„A német és olasz csapatoknak jugoszláv területen történt kézfogása ujra megpecsételi a közös győzelem felé haladó haderőink egységét. Fogadja, kérem, szivélyes és baráti üdvözletemet.

Mussolini."

Bánáti és bácskai sváb és magyar erődmunkás csapatra akadtak a németek

Szófia, ápr. 12. (MTI) A német csapatok jugoszláv területen folytatott előrenyomulásuk során *bánáti és bácskai magyarok és svábok mintegy ötszáz főnyi csoportjára* találtak. A magyarok és németek polgári személyekként erődítési munkálatokon dolgoztak Kriva Palanka vidékén, *nem messze a bolgár határtól.* A kumanovói német hatóságok Szófiába küldték s ott egy német iskolában helyezték el őket, *amig visszatérhetnek otthonukba.* A menekülteknek a szófiai magyar kolónia viseli gondját és a szófiai magyarok igyekeznek kellemessé tenni az otthonuktól elszakadt menekültek husvétját, amig a hazatérésükről folytatott tárgyalások eredményre vezetnek.

Istanbul polgári kiüritése

Ankara, ápr. 12. (KH) Istanbuli jelentések hirt adnak arról, hogy megkezdték *az ottani lakosság elköltöztetését.* A nők, gyermekek és nem katonaköteles korban levő férfiak tömegeit szállitják Anatóliába. A török főparancsnokság Török-Tráciára kihirdette *a katonai rögtönbiráskodást* és nyugalomra intette a lakosságot. Az istanbuli francia konzulátus minden ottlakó francia állampolgárnak azt a tanácsot adta, hogy Anatóliába utazzék el.

Ankara, ápr. 12. (Német TI) Az ankarai rádió *az Istanbul önkéntes kiüritésével* kapcsolatban tett előkészületekről szólva hangsulyozta, hogy ezek *semmiesetre sem a háboru előhirnökei.* Bár a háboru már Törökország kapui előtt van, török részről nem táplálnak háborus szándékokat. Az intézkedéseknek csupán olyan jellegük van, mint az elsötitési előkészületeknek. Az uj rendeletről a török sajtó is hasonló szellemben ir.

Miért üritették ki Istanbult?

Istanbul, ápr. 12. (KH) A szombati nap politikai eseménye az Ulus cimü ismert török lap vezércikke, amely Istanbul és az európai Törökország, Trácia kiüritésével foglalkozik. A lap hangsulyozza, hogy — amint a kormány rendelete is kimondja — a kiürités egyáltalán nem kötelező. Mi csak saját nemzeti politikánkat irányithatjuk — irja a lap — és ez azt parancsolja, hogy nagy figyelemmel kisérjük a háboru terjedését, amely *eljutott biztonsági övezetünkig. Támadni senkit sem akarunk, de területi engedményeket sem tennénk. Mindaddig, amig nem követel tőlünk senki semmit, megmarad a béke.* Hivek maradunk célkitüzésünkhöz, hogy megvédjük a török függetlenséget. A mostani idők jelszava a nemzeti készenlét, amelynek feladata minden nemzetvédelmi intézkedés megtétele.

Román tartalékosok behivása

Bukarest, ápr. 12. (Bud. Tud.) Az első vadászflottához tartozó összes tartalékosokat felhivták, hogy jelentkezzenek csapattestüknél.

Német előnyomulás a Dráva mentén

Kaposvár, ápr. 12. Kaposvárra érkezett jelentések szerint német csapatok a Dráva mentén délkelet felé haladva elérték *Székét* (12), majd tovább haladva elfoglalták *Pozsegát* (14) és *Gradicskát* (15) és elérték a Szávát. A nyugati vonalon a német csapatok elérték *Belovárt* (9) és *Sziszeket* (11) és egyesültek a *Zágrábot* (8) megszálló német csapatokkal.

Negyvenezer szerb hadifogoly

Berlin, ápr. 12. (Német TI) A délszerbiai ellenséges erők megsemmisitését eredményező küzdelmekről jelentik:

A foglyok száma kétszeresére, azaz 40.000-re emelkedett. A zsákmányolt ágyuk száma elérte a kétszázat.

A balkáni háboru

Wilson altábornagy a görögországi brit parancsnok

London, ápr. 12. (Reuter.) Illetékes londoni helyről származó értesülés szerint *Henry Maitland Wilson* altábornagy a parancsnoka a görögországi brit csapatoknak *Papagosz* tábornok, görög hadseregfőparancsnok vezetése alatt.

Istanbul, ápr. 12. (KH) Török katonai körökben megjegyzik, hogy *Sir Henry Wilson* 1939 óta áll az egyiptomi angol csapatok élén. Ő vezette a *kyrenaikai hadjáratot* is, amelynek végeztével a katonai közigazgatás élére került.

Anglia és Amerika

Roosevelt: „Grönland a nyugati félteke részévé vált"

Washington, ápr. 12. (Német TI) Roosevelt elnök a sajtóértekezleten közölte, hogy nem tekintik többé haditerületnek *a vöröstengeri területet,* amely eddig szinte elzárta Afrika keleti partját az arab parttól. Ez a rendelkezés azt jelenti — mondotta *Roosevelt* —, hogy a Vörös-tenger és az Adeni-öböl most már *szabad* az Egyesült Államok hajói részére. Az amerikai hajók *a Szuezi-csatornába is bemehetnek,* amig nem érintik a Földközi-tengert, amely továbbra is *elzárt terület számukra.*

Arra a kérdésre, vajjon *az ujskóciai Halifax-kikötőt is* ki akarja-e venni a haditerületből, *Roosevelt tagadó választ* adott.

Az amerikai kormánynak arról a szándékáról, hogy Grönlandon repülőtereket és támaszpontokat létesitsen, *Roosevelt* kijelentette, hogy *Grönland most véglegesen és hivatalosan a nyugati félteke részévé vált* és valamennyi pánamerikai egyezmény *Grönlandra is szól.* Ez vonatkozik arra az amerikai törvényre is, amelyet április 11-én irt alá s amely megtiltja a nyugati félteke bármely területének nem amerikai állam részéről más nem amerikai államra való átruházását.

A sajtóértekezleten — mint a *Reuter Iroda* jelenti — azt is kérdezték, vajjon számithat-e Anglia *ujabb amerikai rombolók* szállitására. *Roosevelt* elnök a kérdésre *nemmel* válaszolt.

Mi adott okot a grönlandi egyezményre?

Washington, ápr. 12. (NST) Early, a Fehér Ház Hirkára, Roosevelt üzenetét közölte, amelyben az elnök ismerteti, hogy *Kaufmann dán követtel* egyezményt kötött Grönlandra vonatkozóan. Az elnök kijelenti, hogy a jelenlegi körülmények között a dán kormány nem cselekedhetik szabadon a nyugati féltekén levő birtokaival kapcsolatban. Amerika azonban azt akarja, hogy *Grönland dán gyarmat maradjon,* ha a német megszállás Dániában véget ér.

Early kiegészitőleg hozzáfüzte, hogy az amerikai kormány akkor határozta el az egyezmény megkötését, amidőn tudomására jutott, hogy *német repülőgépek szálltak át Grönland fölött.* Az egyezmény *teljesen megfelel a Monroe-elvnek* és a havannai pánamerikai konferencia határozatának. Végül megállapitotta Early, hogy az egyezményt a német csapatok Dániába történt bevonulásának *évfordulóján* irták alá.

Grönland és a hadianyagszállitások

New York, ápr. 12. (NST) Az Egyesült Államok és Grönland között megkötött egyezményt a háboruspárti amerikai sajtó *nagy megelégedéssel fogadta.* A *New York Times* véleménye szerint Grönland amerikai védnökség alá helyezése *részben megoldja* az Angliába irányuló szállitások kérdését is, amit a német ellenblokád sikere annyira sulyossá tett. A lap szerint ugyanis most már Grönlandig *amerikai hadihajók kiséretében amerikai tehergőzösök* szállithatják a hadianyagot Anglia felé. Roosevelt elnöknek ez az ujabb tette azt bizonyitja, hogy *az Egyesült Államok elszigetelődése véget ért* — állapitja meg a lap.

Dán hivatalos nyilatkozat

Kopenhága, ápr. 12. (NST) A dán külügyminisztérium nyilatkozatot tett közzé azzal a megállapodással kapcsolatban, amely Grönlandra vonatkozóan jött létre az Egyesült Államok kormánya és *Kaufmann* washingtoni dán követ között. A nyilatkozat a következőképpen szól:

„A kopenhágai külügyi hivatal megállapitja hogy a dán kormány *nem adott megbizást* washingtoni követének oly tárgyalások folytatására, vagy megállapodások létesitésére, amelyek szerint Grönlandot átengednék Amerikának, illetőleg a dán gyarmatot az Egyesült Államok védelme alá helyeznék. Épp ezért *egyáltalában nem értik* az ilyen értelmü közleményeket. A külügyi hivatalt *a legnagyobb mértékben meglepte az erről szóló hir.*"

Roosevelt fia Kairóba megy

Washington, ápr. 12. (Német TI) A Fehér Ház felhagyott eredeti tervével, hogy *Roosevelt* idősebbik fiát: *Jimmyt* megfigyelőként Jugoszláviába küldje, mert a német csapatok várakozáson felüli gyorsasággal nyomulnak előre a szerb hadszintéren.

A „Washington Post" jelentése szerint Roosevelt fiát most *Kairóba* küldik. Április 19-én indul el repülőgépen a Csendes-óceánon át Egyiptomba. Hongkongban és Csungkingban néhány napra megszakitja utját.

Különös felszólitás a brassói magyarokhoz

Brassó, ápr. 12. Az április 6-án megtartott romániai általános népszámlálás alkalmával a népszámlálási biztosok a Brassó külvárosaiban élő magyarokat felszólitották, hogy a kiadott kérdőiveket csupán *ceruzával* töltsék ki, *majd ők fogják az iveket tintával „véglegesen" kitölteni.*

Rövid hirek

A német-magyar gazdasági kapcsolatok rendezésére kiküldött német és magyar kormánybizottság berlini tárgyalásai során szabályozták a két ország árucseréjét 1941 április 1-től julius 31-ig terjedő időre, a hadigazdasági szükségletek legszélesebbkörü figyelembevételével. A megállapodásokat, köztük a tőkeátutalási forgalom könyitését célzó megállapodást, Clodius és Nicki Alfréd követek aláirták.

A „Gracefield" angol teherhajót az Atlanti-óceán déli részén elsüllyesztette egy német hajó.

Layton tengernagy Szingapurban kijelentette, hogy egy német hadihajó cirkál az Indiai-óceánon és az utóbbi napokban egy nagy holland gőzöst elsüllyesztett. A tengernagy ezenkivül bejelentette, hogy Szingapur flottatámaszpontja az amerikai flotta rendelkezésére áll.

Bulgáriában a szófiai egyetemen kivül a fővárosban, valamint Svilengradban, Várnában és Plovdinben működő szakfőiskolákon is megszüntették az előadásokat.

Egyiptomban görög önkéntes-ezred alakult, melynek zászlója a Kairóban élő dodekanézoszi görögök ajándéka.

Az angol hadügyminiszter — jelenti az Associated Press Londonból — bejelentette az alsóházban, hogy ezentul a nőket is igénybeveszik hadi szolgálatra. A nőket fel fogják használni fényszórók kezelésére is.

Indokina volt főkormányzóját, Catroux tábornokot, aki a de Gaulle-mozgalomhoz csatlakozott és a keletafrikai „szabad francia haderők" főparancsnoka lett, csütörtökön Vichyben in contumaciam halálra itélte a francia haditörvényszék. Ugyancsak in contumaciam itélték halálra Brousset ezredest is, Franciaország biztonságának veszélyeztetése cimén.

Fegyvergyakorlatra hivták be a technikai előkiképzésben részesült bolgár vasutasokat egészen a 60 éves korhatárig.

Attlee őrnagy lordpecsétőrnek az alsóházban elmondott nyilatkozata szerint a háboru kitörése óta az angol fegyveres erő keretében elesett és eltünt: 37.600, megsebesült 26.000 ember. A légi harc polgári áldozatai természetesen ebben a kimutatásban nem foglaltatnak.

Az iraki parlament szombaton megtartott külön ülésén megfosztotta a régenséget Emir Abdullaht. A király nagykorúságáig ugy határoztak, hogy a Hasimi-család legidősebb tagja látja el a régens teendőit. A határozat meghozatala után a törvényjavaslat értelmében Serif Serefet jelölték ki régenssé.

A német-szovjet gazdasági tárgyalásokról legutóbb kiadott jelentésekről szombaton azt állapitották meg a Wilhelmstrassen, hogy ezeken a tárgyalásokon üzletkötési megállapodásokról volt szó azon áruk tekintetében, amelyek mennyiségét már régebben meghatározták a német-orosz szerződésben. Uj megállapodások nem jöttek létre.

Mint Detroitból jelentik, a Ford-müvek sztrájkoló munkássága elfogadta Michigan állam kormányzójának közvetitő javaslatát s a Ford-müvek vezetősége is késznek nyilatkozott a sztrájkvezetőség részéről előterjesztett közvetitő javaslat[illegible]

Politikamentes beszélgetés a mai emberről

Ilyennek látja a mai embert az író, az orvos és a bölcselő — Milyennek kell a jövő nemzedéknek lennie — Herczeg Ferenc, Benedek László és Gerevich Tibor nyilatkozata

Az ember próbál gondolkozni, tájékozni: mi van a világgal? És mi van mivelünk, halandó emberekkel? Micsoda ·snak vagyunk részesei, micsoda végzetk játéklabdái? Milyen jövő felé sodor nnünket az Idők fordulása? Mikor áll g a forgatag, mikor szilárdul meg lánk alatt a talaj?

Minderre talán hiába várnánk a felele-. De annál fontosabb, hogy önmagunkpillantsunk, hogy megtaláljuk saját lső egyensulyunk sarkalló-pontjait. Vezető elmék irányitását keressük a bizonyanságban. Azokhoz fordulunk kétséinkkel, akik a szellemi élet csucsairól mlélik a dolgokat, akiknek elrendelt atásuk, hogy az ismeret és a megérzés ttős mércéjével kutassák az Igazságot.

Hogyan látják ők a mai embert, természetének, lelki szerkezetének, világképének alakulását a válságok közepette, helytállását a nagy küzdelemben, hogy maga vagy utódai számára szebb, nyugodtabb, biztosabb életlehetőségeket teremtsen?

A Feltámadás ünnepén, a békés, a boldog világ feltámadásának reménységében, a magyar társadalmi és szellemi életnek három nagynevü kiválóságát kerestük fel: *Herczeg Ferencet*, az irót, *Gerevich Tibort*, a bölcselő-esztétikust és *Benedek Lászlót*, az ideggyógyászt. A velük folytatott beszélgetések lényegének összegezéséből — ugy hisszük — a ma nyerhető legtalálóbb, leghitelesebb kép adódik a korról, melyben élünk, az emberről, aki e korban él és a jövő emberéről, aki a ma emberének utóda lészen.

A mai embernek a gép és a kollektiv gondolat adja meg a régitől eltérő jelleget" — mondja Herczeg Ferenc

Egy nagyvilági ur kedvességével és közlenségével fogad bennünket *Herczeg renc*. Mosolyogva és kérdően néz reánk, ikor letelepedünk a Hidegkuti-uti villa lekes, emlékekkel és műkincsekkel gazgon diszitett könyvtárszobájának két karosszékében. Az ablak tárva-nyitva, süt a napsugár és kint a kertben a tasz mámoros szivveréssel bontogatja rnyát. A szőnyegen, lábunk mellett, iélyes morgással elnyulik Herczeg kedic daxli-kutyája s a nagyvilágnak ebn a csendes, meghitt szögletében beszélni kezdünk az irófejedelemmel a maberéről.

szkös romok közül sarjadt virág a mai ember

Első kérdésünkre: *milyennek látja a mai bert*, elgondolkodva válaszol.

— Nem tudom, — mondja — eléggé lerem-e a mai embert ahhoz, hogy leményt mondhassak róla. Egy ré-obi nemzedékhez tartozom, mellyel *can a fiatalok közül támadó gesztuckal állanak szemben* és ez a körülny kissé megneheziti az elfogulatlan mléletet.

— Ez a „régebbi nemzedékhez való tarás" viszont — mondjuk — éppen annak iztositéka, hogy a tárgyilagos szemléhez szükséges távlat fennálljon. Az elt itt is szükségszerü...

— Tudom, természetesen, hogy az ellentétben, mely az egymás után következő korosztályokat elválasztja egymástól, *egy magasabb életigazság érvényesül. A fiuknak uj utakat kell keresniök, hogy pedig ezt megtehessék, szükségképpen el kell fordulniok az apáktól.* A fiatalok mindig meg vannak róla győződve, hogy *csak az az igazi*, az egyetlen célhoz vezető ut, *amelyen ők haladnak*, de néhány évtized mulva az utánuk következők már uj csapáson fognak járni és szánakozni és mosolyogni fognak a régieken.

Herczeg Ferenc itt elhallgat, multbarévedt tekintettel. A hirtelentámadt csendben a madarak zsivajgó csipogása betör a nyitott ablakon át.

— A mai ember látszólag kiábrándultabb, mint a tegnapi. Nem lehetséges, — kérdezzük — hogy alapjában azért éppen olyan emberséges, jó és becsületes, mint a tegnap embere volt? Nem csak az élet nevelte olyan lázassá, amilyen?

— A mai embereken — ha szabad általános következtetéseket levonnom a saját tapasztalataimból — *a mai embereken megérzik, hogy a kor, melyben születtek és nevelkedtek, nyugtalansággal, szükölködéssel és veszedelemmel volt telitve. Ők virágok, melyek üszkös romok közül sarjadtak.* Fejlődésük kritikus időszakában kevés napsütésben volt részük, talán ezért van, hogy ránk átlag kiábrándult benyomást tesznek. *Egészbenvéve azonban komolyabbak, kisebb igényüek, amellett azonban céltudatosabbak és anyagiasabb gondolkodásuak, mint voltak az apáik*, de főleg, mint voltak a nagyapáik. Ugynevezett „ostobaságokra", aminőket hevült lelkiállapotban követ el az ember, kevéssé hajlamosak. Azt hiszem, *nem igen ismerik azt, amit egykor „szent mámornak" neveztek.* Általában alkalmasint *okosabbak, mint voltak apáik, de kevésbé nagyvonaluak és kevesebb köztük a hóditó egyéniség.* Azt hiszem, *a régiek többet találtak önmagukban, amiért érdemes volt élniök, ők meg tudtak állani a saját erejükből, ezért sok volt köztük az individualista. A maiak egy része a tömegben keresi az erőt és a kollektivizmus felé hajlik.*

Az ember a gépnek félig alkalmazottja, félig áldozata

— Ez a kollektivizmus felé való hajlás egyre inkább azt az uj emberpéldányt alakitja ki, melyet Kayserling „motor"- vagy „soffőr"-tipusnak nevez. Erről az uj lelki alkatu emberről azt állitják, hogy *hidegebb és lelketlenebb*, mint a tegnap embere volt. *Igaz ez?* — kérdezzük.

— *A mai embernek a motor az, ami a réginek a ló volt*, — feleli az iró. — A lókultusszal egy sokezeréves fejlődés szakadt meg, hiszen a régi hellének is fogatokkal és hátaslovakkal hangsulyozták magasabb társadalmi ambicióikat. *A mi gyermekkorunkban még a lovas és a kocsis volt az általános fiuideál, ma a soffőr és a pilóta az.* Ennek a nevezetes változásnak kihatását egyelőre csak sejtjük, de még nem tekinthetjük teljesen át. Az erőről és a gyorsaságról uj fogalmak keletkeztek, de *a gép ereje és gyorsasága nem az emberé, hanem azoké a hámbafogott démonoké, amelyek valahogyan mindig ellenségei az embernek.* A lónak félig urai, félig barátai voltunk; *a gépnek félig alkalmazottai és félig áldozatai vagyunk.* Azt hiszem, *a mai embernek a gép és a kollektiv gondolat adja meg a régitől eltérő jellegét. Mind a kettőnek egyforma része van benne, hogy az élet hidegebb, lelketlenebb és fenyegetőbb lett, mint volt a multban.*

— Sokat beszélnek mostanság arról is, hogy a ma embere nem olyan vallásos, mint a tegnap embere volt, hogy a költői, művészi „szép" iránt nem olyan fogékony, mint az előbbi kor embere. *A jövő emberének kialakitásában lesz-e és milyen szerepe lesz a vallásnak és a „szépnek"?*

— Az élet maga, ugy, ahogy a földön folyik, soha sem fogja kielégiteni az embereket, mindig szükség lesz valamire, ami elviselhetőbbé teszi a valóságot. *Szükség lesz az élet nagy enyhitő körülményeire: a vallásra és a költészetre. Ha ezek egyszer kipusztulnának az életből, akkor már nem volna emberi élet, semmiesetre sem méltó arra, hogy végigélje az ember.*

Elismerés a mai nőnek

— Érzi-e az iró, — kérdezzük — hogy a ma emberének, tehát a ma olvasóközönségének *másképpen kell irnia*, mint a tegnap olvasójának?

— *Az iró* — feleli — *mindig önmagának ir* és vagy jön a közönség, vagy nem. A kor általános hangulatából, eszméiből természetesen sok minden beszivárog müveibe, de jellegzetességét nem ez a külső hatás adja.

— Vannak azonban uj irók, — mondjuk — kiknek művei egy-egy uj irodalmi irány jegyében „propaganda"-izüek. Mi a véleménye ezekről?

A táska

— Elbeszélés —

Irta Márai Sándor

1.

Ötvenedik születésnapjára családja glepte egy körutazási jeggyel, melyk utvonala az osztrák Alpesek harmadosztályu fürdőhelyei és harmadoszyu szállodái között vezette az utast. rmészetesen a vasuti jegy is harmadtályra szólott. Erzsébet egyideig hudozott az utazástól. Soha nem járt g külföldön. Idehaza is kétszer utat csak, először iskolásleánykorában, Balatonhoz, később, mikor már tanár volt, tanártársaival Pécsre. Ez utasokról kényelmetlen, kinos emléke maradt. Különösen a pécsi ut emléke ugtalanitotta. Nem történt semmi az on, tájakat látott, s egy szép, idegen várost. Mégis, ugy emlékezett e nakra, mintha valahol megbántották lna, utközben.

Nem tudta, de szivével érezte, hogy gyai bántották meg, utközben. Talán ságosan vágyott valamire, amit az azás csak jelképezett: a változásra. zsébet vénleány volt. Nagyon szeny, a család neveltje, árvaleány. Csalja — előkelő és pénztelen hivatalkcsalád —, Erzsébet szüleinek halála án iparkodott tisztességgel tuladni a öszörgő, hároméves, eleven hagyatén. Árvaházban neveltették, majd kéob állami intézetekben. Hivatalos és gen emberek gondoskodása nevelte. orgalmas volt és megrettent. Jól talt és korán elfonnyadt, először a ke, mely nem tudott hinni a csodában, a szeretet égi ajándékában; aztán, mikor elmult harmincéves, teste is. Ritkán járt a szabadban, nem öltözködött, nem utazott, nem edzette testét. Tanitványai — Erzsébet számtan-szakos volt — tréfásan igy gunyolták: „A Minta". Ő volt a minta-tanitvány, majd később a minta-tanárnő, valaki, akit az igazgató és a főigazgató mindig megdicsérnek, aki nem csinál soha hibát, de nem is csinál soha, semmit különösen jól. Egyszóval, A Minta. Ez volt gúnyneve.

Udvarlója nem akadt soha. Régen, nagyon régen, egy kiránduláson megismerkedett egy fiatal vidéki tanártársával, aki egy ideig óvatos, bátortalan és gyámoltalan leveleket irogatott Erzsébetnek. Ez a fiatal tanár a világháboru első napjaiban elesett a harctéren. Erzsébet akkor minden szeretet-igényét, minden reménységét ebbe a gyászba ölte. Megkönnyebbülten cselekedett igy, mint aki nagy veszélytől szabadult meg: Erzsébet félt a szeretettől, mert félt a bukástól, félt attól, hogy nem fogadják el teljes értékü társnak egy szerelemben. A fiatal halott kedves emlékét elégedetten őrizte szivében. Volt valaki, — igaz, a föld alatt — akihez tartozott. Ugy érezte, ez teljesen elég.

Ötvenéves korában, mikor már nem kellett attól tartani, hogy a család terhére eshet, módosabb rokonai megajándékozták az osztrák körutazási jeggyel. Szivdobogva utazott el, három héten át szakadó esőben unatkozott hegyek közé épitett faházak nedves, ázott, lodenkabát-szagu társalgóiban. Képes családi lapokat forgatott, hallgatta az esőt és mélyen, engedelmesen unatkozott. Soha nem hitte volna, hogy ilyen unalmas a külföld. Mikor a három hét eltelt, megkönnyebbülten készült a hazautazásra. Apró emléktárgyakat vásárolt, — idős-házikót, melynek kapuján tiroliruhás ur és hölgy sétáltak ki és mutatták az időt — tajtékpipát és tollszárakat. Szeptember első napjaiban, mint aki büntetését töltötte ki, szégyenkezve hazautazott.

Harmadosztályon utazott, sokáig, magas hegyek és meleg köddel boritott rétek között. Néha városok nevét kiabálták a jegykezelők; Erzsébet aggályosan üldögélt a fülke sarkában, hallgatta az idegen városok nevét és félt. Innsbruckban a folyosóra sem mert kiállani. Nem tudta miért, de ugy érezte, a világ elmondhatatlanul veszélyes. Salzburgban aztán megszomjazott. Félénken lekászálódott a kocsi lépcsőin, az étterembe ment, ivott egy pohár málnaszörpöt. Csaknem futva sietett vissza a vonathoz. A fülkék között riadt madárszemekkel kereste a helyét. Végre megismerte fogasra akasztott kabátját, s a gyékény-táskát, melybe ruháit csomagolta. Szivdobogva ült le az ablak mellé. A vonat már indult és a fülke üres maradt: utitársai, — kövér stájer házaspár, s egy magányos, császárszakállas férfi, aki egész uton szótlanul pipázott — Salzburgban kiszállottak. A vonat már nagy sebességgel haladt, mikor Erzsébet felsikoltott. A gyékénytáska, mely Erzsébet minden uti ingóságát magábazárta, nem volt többé. Ez itt, a poggyásztartó-hálóban, csak hasonlitott Erzsébet málhájára; igaz, oly kisérteties hasonlósággal, mint ahogy a szegény emberek olcsó, áruházban vásárolt élet-kellékei általában hasonlitanak. Ez is gyékényből készült, ez is avitt volt, ez is táska volt. De Erzsébet most megismerte, hogy a málha nem az övé. Sirni kezdett.

2.

Nem a vesztett földi javakat siratta: inkább csak a zavar és nyugtalanság miatt sirdogált, az esemény hordereje renditette meg. Amig sirt, Erzsébet mélyen elcsodálkozott, hogy vele is történhet egyszer valami. Riadtan, hideglelős izgalomban gondolkozott. Egy pillanatig arra is gondolt, hogy meghuzza a vészféket. Aztán eltünődött, mi lenne, ha szólna a jegykezelőnek? De mindez félelmesen bonyolult volt: Erzsébet rossz kiejtéssel, törve beszélt csak németül, a vonat gyorsan haladt, a vészfék meghuzását büntette a törvény. S máskülönben is, szive mélyén érezte, hogy mindez igy van rendben, ez a büntetés, mert elhagyta élete megszokott kereteit, kimerészkedett a világba, néhány esős nap unalmáért is fizetni kell, mint mindenért az életben. S reménykedett is, talán visszahozzák még a táskát, a másikat, talán csak átment az utasok közül valaki a szomszéd fülkébe s mingyárt visszatér, felismeri tévedését, bocsánatot kér. De nem tért vissza senki.

Erzsébet táskájában nem maradtak különösebb földi értékek: néhány nyári ruha, egy esőkabát, két öreg cipő, fehérnemüek. Mikor erre gondolt, elvörösödött, s áldotta a jó sorsot és előrelátását, mely árra késztette, hogy elutazás előtti napon tisztára mossa és vasalja szegényes vénleány-fehérnemüjét. Elégedetten érezte, hogy nem vall szégyent az idegen szemek előtt, ha felnyitják majd táskáját. „Szegényes, de tiszta", — gondolta megkönnyebbülten, mintha leckét mondana fel az iskolában. S most már elhatározta, hogy nem szól a jegyszedőnek. Egy érzés, mely-

— *Nem sokat tartok az uj irodalmi irányokról, melyek politikai és szociális változások alkalmával jelentkezni szoktak.* Ezek, ha azzal az igénnyel lépnek is föl, hogy „mélyebben belenyulnak a lüktető életbe", és ha véglegeseknek hiszik is magukat, *a propaganda irodalom egy német képviselik, amely a művészeti tartalom kárára, politikai vagy szociális tendenciákkal hamisitja meg az irodalmat.*

Utolsónak hagytuk készakarva a *nő kérdést...*

A női lélek oly alapos ismerője, mint Herczeg Ferenc, a mai kor nőjéről, az életben betöltött jelen és a jövendőbeli magasztos szerepéről elismerőleg nyilatkozott.

— Ami a mai nőt illeti, azt hiszem ő az, akit Goethe megjósolt és várt. Goethe azt mondta: „Ő legyen a te urad", — ez a formula egy barbár kor hagyatéka. *Nem is kétséges, hogy az összes művelt nemzeteknél a nő tulsulyra fog emelkedni; a kölcsönös érintkezésben a férfi mind nőiesebb lesz és ezzel veszit; mert az ő előnye nem a mérsékelt, hanem a megfékezett erő! Ha azonban az asszony vesz át valamit a férfitól, akkor nyer vele; mert ha egyéb előnyeihez hozzájárul még az energia is, akkor olyan lény keletkezik, akinél tökéletesebbet képzelni sem lehet.* — Ezeket mondja Goethe, én pedig hozzáteszem: *Az én nemzedékem bizony sajnálhatja, hogy nem találkozott korábban a Goethe-féle „tökéletes lénnyel".*

Uj főzőtanfolyamok Budán.

A következő uj, a mai élelmiszerviszonyoknak megfelelő főzőtanfolyamok nyilnak meg Budán, a II. ker. Batthyány-u. 8. sz. a. lévő iskolában. Egy tál étel. Ápr. 15-től minden kedden, tandij 12.— P. **Haladó tanfolyam.** Ápr. 16-tól minden szerdán és pénteken, tandij 24.— P. **Diabetikus (cukorbeteg) konyha.** Ápr. 17-től minden hétfőn és csütörtökön, tandij 26.— P. **Háztartási alkalmazottak részére.** Ápr. 19-től minden szombaton, tandij 10.— P. A tanfolyamok órái d. u. 5—8-ig. Beiratási dij, külön anyagmegtérités nincs. A tanfolyamon résztvevők bizonyitványt kaphatnak. Beiratkozás husvét után az iskola irodájában d. e. 9—1-ig és d. u. 5—7-ig. Telefon 15—13—60.

BIRTOKOT

párszáz holdast bérelnék Pesthez közel, lehetőleg viz mentén, azonnali átvételre, lakható „Komfortos urilakással" jeligére főkiadóba. Közvetitőt dijazok.

VASONTÖDÉBE KERESÜNK őskeresztény, önálló, nagy gyakorlatu

vezető üzemmérnököt

jó fizetéssel. Életpálya, fiz. igény megjelölésével „Biztos jövő" főkiadóba.

Minden történés és változás mögött ott áll az egyes ember, mint a jelenségek konkrét hordozója — mondja Benedek László egyetemi tanár

Kigyó-utcai lakásának nagyuri dolgozószobájában fogad dr. *Benedek László*, a világhirü idegorvos-tanár. Fehérkabátosan, a rövid időre abbahagyott erős és felelősséges szellemi munka friss lelvületében siet ki rendelőjéből. Látszik, pillanat alatt hangolta át magát, hogy rendelkezésére álljon az ujságirónak. Páratlanul gyors és tevékeny gondolkozó-gépezete rögtön teljes üzembe szökken. Csak ép fölvázoljuk a téma körvonalait: *miként vélekedik az emberi lélek örvényeinek buvára a ma emberéről?* — azontul már nagyrészt ő maga veti fel a részletkérdéseket s nyomban válaszol rájuk. Elvont bölcseleti kategóriákban száguldó gondolatmenetét, szigoruan szakszerü kifejezésmódját igyekszünk az olvasó számára megfoghatóan közvetiteni.

— A ma emberének élete, — igy kezdi fejtegetéseit — általában olyan, mint a több százezeréves emberi lét volt. Örömnyereségre való törekvés, meztelen, vagy elfojtott, vagy szublimált (vagyis ethikai szinre emelt s a személyiség magasabb célrendszerének utjaira terelt) ösztönkésztetések, mindenkori konfliktusok láncolata teszi ki azt a nagyszerü titokzatosságot, vagy Leopardi, a nagy olasz költő szerint, „bús, gyötrelmes álmot, amit az emberek létnek mondanak". A szélsőséges *individualismus* (egyéniségszemlélet) visszahatásaképpen támadt *universalismus* (egyetemességszemlélet) apostolai hiába akarják a társas közösséget gondolkozástanilag elsődlegesnek feltüntetni: a sorsközösségben résztvevő egyedek elemzésén át juthatunk csak el a közösségi lélek tényeinek ismeretéhez. *Minden történeti, társadalmi, politikai, nemzetgazdasági, művelődéstörténeti történés és változás mögött ott áll az egyes ember, mint a jelenségeknek konkrét hordozója.* A társasélet jelenségeinek elemzése tehát — minthogy itt a lélektant elhanyagolni nem lehet — *elsősorban a lélekbuvár dolga.*

Szellemi válságtünetek a mai korban

— Hogyan hat alakitólag a társas környezet az egyénre és viszont?

— Aristoteles szerint az ősi, kezdetleges emberi társulás a puszta létet, az együttmaradás a szellemi igények kielégitését biztositotta. A közösségbe társultak csak együttes (kollektiv) cselekvési móddal tudják az életlehetőségeket a Természet erőforrásaiból kikényszeriteni. Kölcsönös haszonra az emberek szervezett együttesbe lépnek, vagyis társadalmat alkotnak. *Az egyén a társasélet szövedékébe van ágyazva s minden mozdulatára vigyáznia kell, hogy ezt a finom szövedéket be ne szakitsa.* A társadalom korlátozza a visszahatásokat, de egyuttal kifejleszti az egyénekben a visszahatások módjait, melyek nagyrészt csak a lelki érés rendjén állanak elő. Az ember, mint kultur-lélektani lény, egyrészt ajándékba kapja az emberi szellem sokévezredes, tervszerü és ösztönös tevékenységének termékeit, másrészt a kulturvisszahatások bonyolult rendszerét teszi magáévá, a számára adott környezet sajátszerü intézményeinek hatása alatt. A közösségnek személyiség-alakitó hatásával szemben az egyén is átformálóan befolyásolja a társadalom szerkezetét és intézményét. Mármost *vannak időszakok, amikor ezeknek a kölcsönhatásoknak kedvező egyensulyállapota megbomlik s a kultura válságba kerül. Ilyen a mi korunk is.*

— Mik a tünetei a válságnak az ideggyógyász szemszögéből nézve?

— A mostani kulturkrizist közvetlenül megelőzően föllendült a metafizikai gondolkozás. A történetfilozófiában ujra érvényesülésre jutottak a Hegel-i elvek *A természettudományokban az intuitiv lényegszemléletet gyakran fölébe helyezték a tapasztalati megismerésnek* és — mint egyik jeles német kutató kifejezte — az utóbbi másfél évtizedben a közlési és hadi technikával össze nem függő természettudományi megismeréseket erősen leértékelték.

— A művészetekben is mutatkoznak válságtünetek?

— Talán legszemléltetőbben mutatja az irányváltozást a képzőművészet. A mai kor jellegzetes művészi termékei nem törekedtek föltétlenül arra, hogy visszhangot keltsenek a szemlélő lelkében s a formák és szinek ingerével esztétikai hatást tegyenek, hanem inkább a jelképezésekben teljesültek ki. Egy több tért hóditottak a hagyományos közlési formáktól elforduló, tulzott expresszionista irányzatok. A közlés céltól elvonatkoztatott, diszitő törekvés által irányitott ábrázolási mód szélsőséges elfajulásai (kubizmus, dadaizmus stb.) *közeli rokonságot mutatnak a kezdetleges, őskori kulturában élő népek fogalomalkotásával, vallásos képzeletvilágával egyrészt, másrészt a hasonló (schisophren) elmebetegek gondolkozási zavaraival és képzőművészeti alkotásaival.*

— Miként látja a lélekbúvár a kultura és a technikai civilizáció lélektani kilátásait?

— Néplélektani meggondolások az utóbbi évtizedek fokozódó technikai fejlődésétől az emberi szolidaritásnak soha nem látott fellendülését tették valószinüvé. A világháboru után azonban a piacok felvevőképességével nem számoló általános iparosodás, valamint a nemzetközi és nemzeti háztartási terjedetek hiánya sulyos gazdasági, politikai és társadalmi nehézségeket hozott fel szinre. *A technika rendkivüli fellendülésével együttjárt az egyének fokozódó önállóságvesztése, a dologi célszerüségnek és hasznosságnak elhatalmasodása az érzelmi és eszményi értékek fölött.* Az egyesek és közösségek életében mind nagyobb szerephez jutó hatalomsóvárgás figyelmen kivül hagyta az általános jólét érdekeit. A technika az embert lélekben sankint egy uj mesterséges világ fogságába közé szoritotta. *„Az ember kiagyalt eszközeinek és önhasznu törekvéseinek rabjává dozza fel magát s türi, hogy a dolgok erőszakot tegyenek rajta"*, — kiált fel a kérdésnek egyik jeles külföldi ismerője. — De az iparosodásnak előnyös hatásai is voltak. A technikai civilizáció hatásával fejlődött az emberi szellem lelkiségérzése, a válogató figyelmezés szüksége, az észlelési és kombinációképesség. *A technikai téren elért sikerek növelték a tetterőt és a vállalkozási kedvet.*

ÁRVERÉSRE KERÜLNEK

április 18-án pénteken d. u. 3 órakor a Magy. Kir. Póstatakarékpénztár árverési csarnokban (IX., Lónyay-u. 30) Mária Terézia-terem. **A legfinomabb selyem- és gyapjuanyagokból készült nagyrészt vadonatuj magyaros és modern**

NŐIRUHÁK, KOSZTÜMÖK, KABÁTOK és ESTÉLYIRUHÁK 20 pengőtől

A kiállitott tárgyak megtekinthetők szerdán és csütörtökön d. u. 3—6 között. Katalógus helyszinen kapható.

ben volt valami a bűnből, a kiváncsiságból, minden emberi sziv mélyén pihegő reménykedésből, arra késztette, hogy bizzon mindent a sorsra. A hazai pályaudvaron ugy szállott le, kezében az idegen gyékény-táskával, mint a tolvaj. Villamosra ült és hazament.

3.

Az idegen málhát sokáig nem merte felbontani.

Élete megtelt egy csodálatos, addig nem ismert tartalommal: a várakozással. Egyszerre értelme volt az életnek. A táskát ruhásszekrényében rejtette el, s várt valakit: talán a detektiveket, akik belépnek majd egy napon szobájába, s udvariasan, de határozottan felszólitják, kövesse őket. Talán a táska tulajdonosát, aki — most már nem kételkedett — nem is lehetett más, mint a császárszakállas, középkoru, hallgatag és pipázó férfi. Őszintén sajnálta, hogy nem nézte meg tüzetesebben a férfi haját, száját, szemét. De Erzsébet nem szokott idegen férfiakat nézegetni. Ha behunyta szemét, csak a szakállas arcra emlékezett, homályosan, s maró, áporodott pipafüst büzét érezte.

Hónapok multán, egy téli este, néhány nappal karácsony előtt, mikor a táska tulajdonosáról nem érkezett hir többé, — Erzsébet málhájában az idegen nem akadhatott semmiféle nyomra, mert könyv, irás, névjegy hiányzott a gyékény-táskából — felnyitotta ezt a titokzatos zsákmányt, melyet a sors ilyen otromba-tréfás fordulattal játszott kezére. Szivdobogva cselekedett, lázas önkivületben. Maga sem tudta, mit remél: nem lepte volna meg, ha bünjelek, esetleg még iszonyatosabb emberi tartozékok kerülnek napvilágra a táska rejtekéből. Ujságokban olvasott néha ilyen szörny-történeteket. A táska fedele felnyilt, s tartalma szétterült Erzsébet előtt. Nem volt itt semmi titokzatos, nem akadt semmi meglepő. Mindennek erős szaga volt, bőr- és öregruha szaga. Vastagtalpu, szögekkel kivert turista-bakancsot talált itt, térdigérő bőrnadrágot, amilyet hegyi séták alkalmával viselnek azon a vidéken a kirándulók, kötött ujjast, vastag harisnyákat. Aztán egy régi, linzi ujságot s két fonnyadt, rothadó almát. Az almák különösen meghatották. Volt valami szomoru mindebben, mint minden magányos emberi kellékben, mint a szegénységben és a reménytelenségben.

A linzi ujságot figyelmesen elolvasta. — öt hónap előtt nyomtatták — de nem akadt semmiféle nyomra. Átkutatta a bőrnadrág zsebeit, igen, még a cipők belsejét is végigtapogatta. Mindenesetre megállapitotta, hogy a táska és a ruhadarabok tisztességes, középkoru, jószándéku emberhez tartoztak. Vidéki hivatalnok lehetett tulajdonosuk, talán állomásfőnök, vagy adófelügyelő, aki néhány napra a hegyekbe rándult. Erzsébet fényesre tisztitotta a cipőt, kiporolta a nadrágot és a zekét, kimosta a vastag harisnyákat. Ez emberi kellékeket mosás, tisztogatás közben megismerte, személyes kapcsolatokat kötött velük. A gyékény-táskát elhelyezte a szekrény tetején, a ruhadarabokat gondosan ruhásszekrényében aggatta fel. A nagy, ormótlan cipőt, a szeges bakancsot odaállitotta a szekrény aljába, a maga nyült, sokat talpalt cipői mellé. Ugy érezte, nem tehet mást. Mindenesetre gondját kell viselni e holminak, melyet a sors szeszélye bizott reá. Ugy érezte, van valamilyen dolga az életben.

Igy élt és várt. Az idegen férfi ruhája, cipője vele élt, a tárgyak jellegzetes és néma módján, állandóan bizonyitva és elhallgatva valamit. A lakás megtelt egyfajta értelemmel. Erzsébet élt, mint azelőtt, az iskolában és családja körében, s hallgatott titkáról, várt valamilyen jelt, üzenetet. De akinek titka van, annak élete feszültebb, emberhez méltóbb. Ezekben az években Erzsébet, fanyar-szemérmes módon megszépült kissé. Nagyon óvatosan ápolni kezdte magát, eljárt a fodrászhoz, megtakaritott pénzéből uj esőkabátot és néhány ruhát is vásárolt az elvesztettek helyébe. Néha gondolt arra is, vajjon mit kezdett az idegen férfi az elcserélt pogygyász tartalmával és fehérneműivel? Mikor erre gondolt, elvörösödött. Mindebben volt valamilyen titokzatos és érthetetlen bizalmasság.

Otthon élt és olvasott, mint azelőtt. Várt és figyelt. De az élet nem hozott semmit. Ugy látszik, ennyit szánt Erzsébetnek, nem többet. S négy év multán, fertőzéses tüdőgyulladásban, a nagy járvány hónapjában, meghalt.

4.

Temetésén kevesen kisérték a koporsót: az osztály növendékei, kiket tanitott, az igazgató és tanártársai, s az előkelő és pénztelen hivatalnok-család, Erzsébet rokonai, a második nemzedék, akik még sokkal előkelőbbek és pénztelenebbek voltak, mint régen, Erzsébet gyermekkorában. Egy nagynéni élt még, egy unokahug és két unokaöcs. Temetés után a család maradéka felkereste Erzsébet szobáját, s fanyalogva nekiláttak, rendezni a hagyatékot.

A szegényes butorzattal, Erzsébet földi holmijával hamar végeztek. Az ágy, a szekrény, a himzőasztal, a fes[tett] let és az olcsó olajnyomatok a fal[on]. Erzsébet kopott ruhái, kék szalaggal kötött levelező-lapok, melyeket n[ő]raló tanitványok küldtek a szünidő[ben] tanárnőjüknek, néhány hazafias és va[lla]sos könyv: ez volt minden, ami e szer[ény] élet után maradt. A család nem is mélt egyebet. De az egyik fiu most nyitotta a szekrényt, s megtalálta a gyogóra tisztitott, zsirozott és fényez[ett] idegen férfi-bakancsot. Akkor kut[atni] kezdtek. Természetesen meglelték kötött ujjast, a rövid tiroli térdnad[rá]got, a vastag harisnyákat is. Elvig[ye]rodtak:

— Nézd csak, nézd — mondták. Ejnye, ejnye.

Igy álltak, kezükben a férfi-ruha rabokkal s zavartan hümmögtek.

— Ki hitte volna? — kérdezgették[e]

— Te emlékszel valakire? — fag[y]ták egymást suttogva Erzsébet n[é]konai.

De nem emlékeztek senkire. M[ár] már szenvedélyesebben vitatkoztak, ján kárörömmel. Ugy érezték, Erzsébecsapta őket: mindenkit, a világot. [Ő] érezték, ez az élet elmenekült elő[lük] titkával, gazdagabb volt, mint hit[ték]. Bosszusan gondoltak reá, a becsapot[tra] vállvonogató morgásával.

De a halott hallgatott, nem adta többé titkát. Makacson és fölényes[en] hallgatott, ahogy csak halottak és [gye]rmekek tudnak, ahogy csak igazi titkokról lehet hallgatni, mely[ek] oly egyszerűek és mégis olyan érthetetlenek, mint minden, aminek köze az emberekhez.

Kedvezőtlen diagnózis

— Melyik osztályba tartozó embertipus szenvedett legtöbbet a társadalmi lélektan szempontjából?

— *A mai ember sulyos kulturválsága a világháboru utáni két évtizedben különösen érintette a polgári osztályt,* amely az európai országok egy részében azzal lepett meg, hogy sorsdöntő órákban politikai tettrekészség helyett tétován viselkedett, föladta önérdekeit, vagy elv nélkül uszott az árral. Helyesen állapitja meg, erre célozva, W. K. Mühlmann: „A régi Hellász társadalma a képzett egyének politikai közönye folytán ment tönkre."

— Mélyrehatóknak látja, professzor ur, a társadalom-lélektani károsodásokat?

— Ha a jelen állapotokat kisérleteknek tekintjük, ha az Amerikában divatos magatartás-lélektani elvek és módszerek alkalmazásával a jelenkori ember visszahatásait az adott egyszerü feltételek között tanulmányozzuk s az igy szerzett tapasztalatokat sem természet-, sem kulturbölcseleti általánositásokkal nem engedjük elhomályositani, akkor *az emberi művelődés mai fokára vonatkozó megállapitások nem lehetnek tulságosan megnyugtatóak.*

Van remény a gyógyulásra

— És mi volna a kórjóslat?

— Jóllehet a világháboru utáni ember *egy monumentális „racionalizált" technikai üzemnek tulnyomóan szenvedő szereplőjévé vált* és az ősi ösztönök féktelenül szóhoz jutottak, bizonyosra vehető, hogy az ember ismét magára fog eszmélni és *a kiaszott dologiasság kizárólagossága helyett fokozott érvényt biztosit ismét erkölcsi és eszményi értékeknek.* Az igy áthangolt embert idegen személyiségekkel és közösségekkel szemben a *megértés, tárgyszerüség és együttműködésre való készség* fogja jellemezni.

— Mi a véleménye professzor urnak a nemzedékek közti, manapság nem ritkán hangoztatott ellentétekről?

— *Az egymásután következő generációk ellentétét kétségtelenül tulozni szokták.* Annyi tény, hogy az ifjuság nagy lelki cselekvőkészsége, megélésekre, benyomásokra való fokozott hajlama ellentétben áll az itéleti és érzelmi körök öregkori megmerevülésével. Az is gyakori jelenség, hogy a serdülés alatt és utáni életkorszakban az „én"-nek kibontakozása olyan lendito, felkavaró élményekkel jár, amelyek az éntudat tulzott kihangsulyozására, a tekintélyek elutasitására, azokkal szembehelyezkedő magatartásra vezetnek. A valóságban azonban a különböző emberi hivatás-körök különböző életkorokhoz tartozó egyének munkakapcsolatán nyugszanak. *Az öregek és a fiatalok élet- és világszemlélete közt lélektanilag magyarázható ellentét nemcsak nem veszélyes a nemzetközösségre nézve, hanem ellenkezőleg: részben ennek köszönhető, hogy szellemi életünk tovább lüktet és nem alszik ki, hogy a szellemi erők a gyakorlati szükségnek megfelelő sablontermékeken kivül ujszerüt is hoznak létre.*

„Korunk igazi, égető kérdése a szociális rendezés mellett a lelki válság megoldása" — mondja Gerevich Tibor professzor

Gerevich Tibor, a budapesti Pázmány Péter tudományegyetem bölcsészeti fakultásának ezidei dékánja, az európai hirü művészettörténész, a bölcsészeti fakultásban lévő *Művészettörténeti Intézetben* fogad bennünket. Az öreg *Alma Mater* első emeletén mélységes csend. A diákok és a diáklányok elszéledtek a husvéti szünet alkalmából és az üres folyosó falairól ránkmosolyognak a *Cimabue* alkotásairól készitett művészi másolatok. Olasz, németalföldi, német és magyar művészek hires dombormüvei disziti még izléses gazdagságban a falakat. A termekben az örök szépség mintegy álmát alussza képekben, szobrokban, másolatokban, fényképekben, könyvekben és folyóiratokban. Gerevich professzor büszkén mutogatja kedvenceit: olasz reneszánsz korabeli égetett szines cserepeit, bronzait, Dante szobrát, Assziszi Szent Ferenc szobor mellképét, Nápolyi Beatrix mellszobrát. Szobájának ajtaja az intézet többi helyisége felé tárva-nyitva és a leghátsó teremben, mintegy az egész intézet tengelyében ott áll a *Kolozsvári* testvérek hires, szép prágai Szent Györgyszobrának pompás másolata. A termekben mindenütt könyvek, képek. Egy szekrényben 9000 diapozitiv és 15.000 fénykép pihen. *Minden kor művészete mindig az embert is ábrázolta és itt, a régi és az ujkori, valamint a modern művészet szellemi letéti raktárában keressük problémánk megoldását.* Vajjon milyennek látja a korok művészeti, szellemtörténeti és egyuttal történeti ismerője, tudósa és kutatója a mai embert...

Minden korban voltak harcos, ujitó öregek és koravén fiatalok

— Milyen a mai ember? ... — ismétli kérdésünket, pipájára gyujtva, eltünődve *Gerevich* professzor —, lehetetlen erre a kérdésre egyetlen formulával felelni, mert ha a mai ember jellemzését egy nevezőre lehetne hozni, nem élnénk rettenetes összecsapások, földrajzi és szellemi világrészek harca közepette. Magasabb történeti szemléletből tekintve, ezt *a mai, szinte világrészeket átfogó méretü háborut is az okozta, hogy az emberiségnek legalább is két különböző, élesen ellentétes nézete, meggyőződése, célkitüzése van.* Kétségtelen, hogy *Európa, de az egész világ is nemcsak uj politikai, hanem uj szellemi és erkölcsi rendezés előtt áll.* Két ellentétes világ és világfelfogás ütközik meg, s bizonyos, hogy az ütközet után *uj emberiség és uj ember fog születni.*

— Könnyebb arra a kérdésre válaszolni, hogy *mi alakitotta a mai embert* olyanná, amilyen. A *tegnapi ember,* a maga bűneivel, hibáival, mulasztásaival épugy, mint erényeivel. *Nincs teljes szakadás a nemzedékek között már azért sem, mert minden következő átment valamit az előbbiből és mert ujitásai is részben az előzőnek ellenhatásaként robbannak ki.* Hozzáfüzöm, hogy a ma annyira vitatott nemzedékvonás-kérdés csak statisztikailag az életkor függvénye, lényegében azonban ideg, véralkat és szellemi beállitottság kérdése, mert *minden korban voltak, és pedig az élen, harcos, bátor, ujitó öregek és koravén, maradi fiatalok. A kortársak nem mindig látják világosan, hogy az ugynevezett koreszmék közül melyik és milyen mértékben ver gyökeret, s melyik válik csak muló divattá, vagy az idején fel nem ismert főáramlat mellett kisérő jelenséggé.*

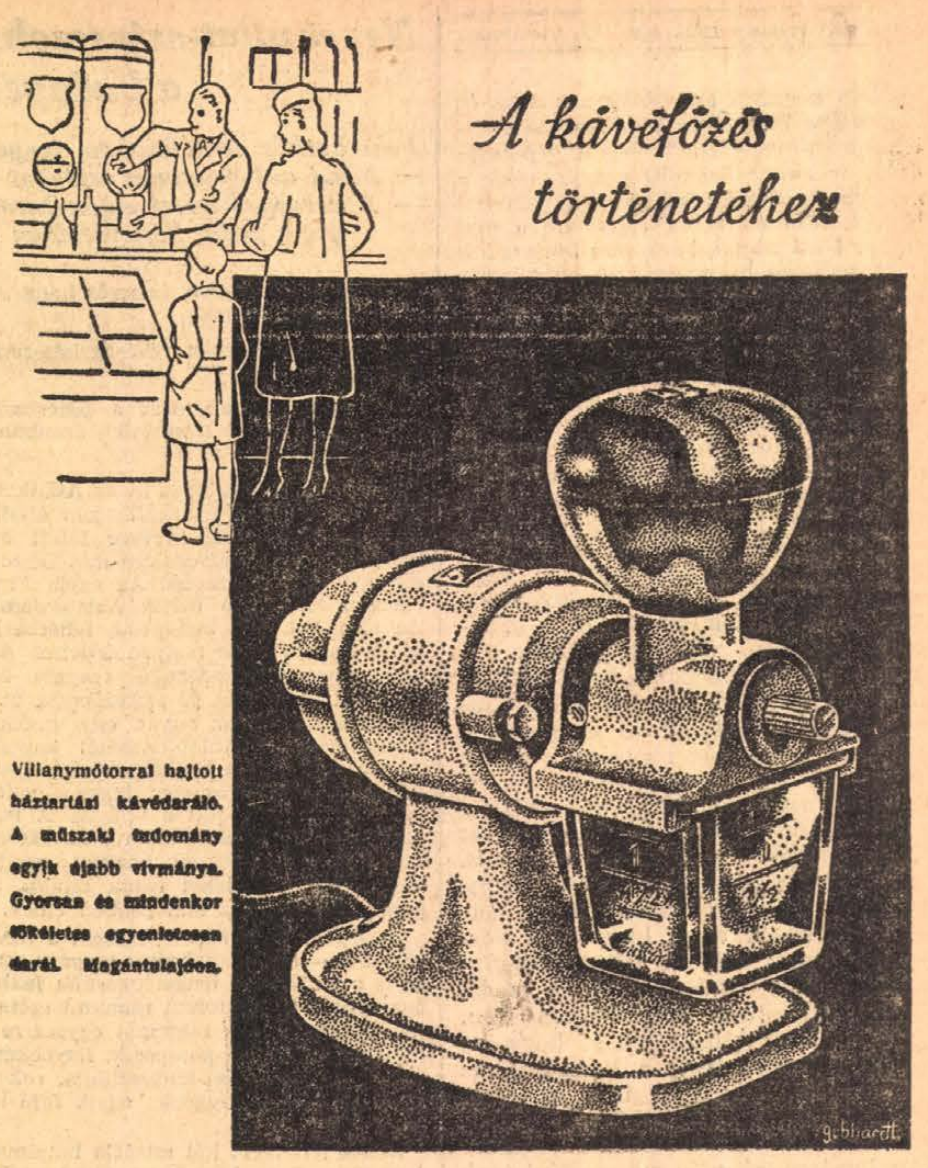
— Professzor ur szerint melyik a mai nemzedék *legsulyosabb kérdése?*

— Szerintem az uj eszmék kettéválása a mai nemzedék legsulyosabb problémája. *Uj korszakok nem a tettel kezdődnek, hanem az uj eszmék kipattanásával, amelyeket* nagy gondolkodók, irók, költők, művészek megsejtenek és megfogalmaznak, mielőtt a közvélemény tudatukra ébredne, vagy a politikusok gyakorlatilag megvalósitanák. Ezért mondják az igazi nagy irókról és művészekről, hogy megelőzik korukat. *Az eszmétől a tettig botorkálva és tüskék közt vezet az út.* Korunk legsulyosabb kérdése, a társadalmi probléma is már korábbi nemzedékek ráeszmélésének gyakorlati vetülete. Pápai enciklikák, bölcselők és politikusok évtizedekkel ezelőtt sürgették, megoldásán fáradoztak. *A társadalmi kielégités azonban egymagában nem fogja az emberiséget boldoggá tenni, nem fog mindent megoldani, szükséges hozzá a szellemi és lelki felemelés, amelyben inkább szenved hiányt az emberiség, mint az anyagiakban. Korunk igazi, égető kérdése a szociális rendezés mellett a lelki válság megoldása, a lelki javak biztositása,* amelyek nyersanyagában még sincs oly hiány, mint az anyagi termelésben.

A ma embere lelki gyöngédségre vágyik

— Manapság sokfelől halljuk, hogy világszerte bizonyos foku kulturális esés állapitható meg. Egy történelmi hullámelmélet alapján *normálisnak tekinthető-e ez a tünet?* — kérdezzük. — Ha abnormális, hogyan tudna kilábolni belőle a ma embere?

— Nem osztom azok nézetét, — feleli Gerevich professzor —, akik világszerte általános kulturális hanyatlást látnak, bárha némely nyugtalanitó tünetet lehetetlen észre nem venni. Először is hibás lenne a rendkivüli háborus viszonyokból következtetni, bár mintha kezdené hitelét veszteni az a régi mondás, hogy „a fegyverek közt hallgatnak a muzsák". *Ne itéljünk a napi eseményekből, amelyek fölött magasan szárnyal az emberi szellem élete.* Magasabb szellemtörténelmi szempontból inkább mondható hanyatlásnak a mult század második fele és a jelen század elejét



Villanymótorral hajtott háztartási kávédaráló. A műszaki tudomány egyik újabb vivmánya. Gyorsan és mindenkor tökéletes egyenletesen darál. Magántulajdon.

A kávéfőzés történetéhez

A huszadik század...

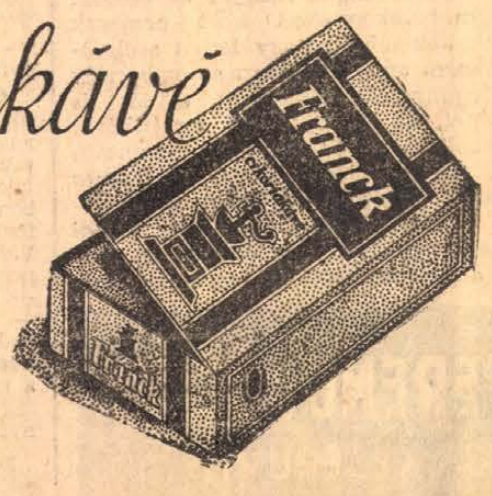
modern háziasszonya a villamosságot is a kávéfőzés szolgálatába állitja, hogy a jó kávéfőzéshez megkivánt tökéletes darálást feltétlenül elérje.

Jó kávédaráló egymagában azonban nem elég a kávéfőzéshez. Ahhoz más is szükséges. A törökök, habár bőven volt is babkávéjuk, szerecsendióvirággal, koladióval egészitették ki a kávé jó tulajdonságait. Mennyivel egyszerűbb ez ma! Csak hozzá tesszük a Franck-cikóriakávét, azt, amelynek dobozán a megbizhatóság jelét, a jellegzetes kávédarálót látjuk.

Pompás szint, kiváló zamatot, étvágygerjesztő, kellemes illatot, valamint tökéletes, finom izt ad a

A megbizhatóság ismertetőjele!

Franck cikóriakávé



felölelő korszak, amelynek anyagias és kapitalista felfogását a mi korunk szellemibb iránya váltotta fel. A gép imádatát is akkor örökölték azok, akik a motorban műszaki eszközön túl jelképet látnak. *Minden téren egyre nő a mai ember lelki vágya, bármerre tekintsünk is.* A vallásos hit mélyül. A bölcsészetben utat törnek a természetfölötti és a neoskolasztikus irányok, a zenében *Mozart* teljes, tiszta zeneisége hódit, a szinpadon megunták a naturalista és a műszaki cselekre felépitett dráma-ipart és mélyebbrenyuló kérdések: *a magyarság és az emberiség nagy sorskérdéseinek felvetését várjuk,* ha az eredmény egyelőre nem is éri el a várakozást. A filmen sem kap már meg a puszta pompa az óriási méretekre beállitott rendezés, a mesterkélt izgalom, vagy a fejtetőre állitott, erőltetett komikum. *Költészetre, finomságra, lelki gyöngédségre, tiszta művészi hatásra vágyunk.* Az irodalomban a barokkos túlfütöttség vagy a nyerseség helyett inkább hat a tisztaság és egyszerüség stilusban és tárgyban egyaránt. Az uj stilusvonalak világosan kivehetők, még csak *arra a nagy költőre várunk, aki goethei magaslaton vagy dantei erővel az uj világérzést megszólaltatni képes.* Ha az egyes kulturkorszakokra fénytfakasztó nagy egyéniségek, irók, költők, filozófusok a mi korunkban késnek is, vagy valahol felismerhetetlenül dalolnak, *kétségtelen, hogy az átlagos közkultura emelkedőben van.* Azt sem kell elfelejtenünk, hogy ha az emberi müveltség a korszakváltás válságos idejéhez érkezett is, ennek a *kezdeti nehézségekkel küzdő uj korszaknak még csak az elején vagyunk. A mi századunk még messze távlatnak néz eléje, amelynek köde nem sürüsödni, hanem tisztulni fog.*

A jövő célkitüzése: több jóság és több szépség

— Mint művészettörténész, hogyan tudná jellemezni a ma emberét a kor művészettörténetének, művészetének tükrében? *Mit árul el a képzőművészet az emberről?*

— *A mai művészet tisztán tükrözi a mai ember vivódásait és küzdelmét lelki felszabadulásáért. A művésznél senki sem érzi jobban az uj kifejezés iránti vágyakozást.* Kora érzéseinek és eszményeinek legérzékenyebb „szeizmográfja". *A század első negyedére jellemző, szellemi zürzavarból kivezető utat a művészetben kisérhetjük nyoman a legszemléltetőbb módon.* Az „izmusok" össze-visszasága, az érthetetlen művészi formulák zavara, a rút kultuszának „vitriolizmusa" után a *mai művészet európaszerte tisztult szemléletre, szerkezeti rendre, formai fegyelemre, nemes formaérzékkel emelkedett tartalmi kifejezésre törekszik. Ma más stilust értünk „modern" alatt, mint husz éve. A mai ember ujra hisz a szépben,* amely visszanyerte a szemfényvesztő giccsektől hosszu időn át leszállitott értékét. *Uj szépségeszmény született, amely nem ismétlése a réginek, hanem korunk érzését önti alakba.* A mai művész nem tekinti a művészetet puszta optikai játéknak, elveti a *„l'art pour l'art"* elvét és mély emberiesség, érzetek és gondolatok, eszmék és eszmények tolmácsolására és sugalmazó érzékeltetésére tartja magát hivatottnak, mint a művészettörténet legnagyobb korszakának mesterei, *Raffael* és *Michelangelo, Dürer* vagy *Rembrandt* tették. A művészet spiritualizálódásának jellemző tünete korunkban az egyházművészet fellendülése, amely magas rangját az emberi szellem tevékenységei közt nemcsak annak köszönheti, hogy Istent szolgálja, hanem annak is, hogy az emberiség két legnagyobb eszményét: *a jót és a szépet, az etikát és az esztétikát a legtökéletesebb összhangban egyesiti.* Ami pedig a jövőt illeti, egyetemes emberi **célkitüzés ez lehet: több jóság és több szépség, ami után a mai ember vágyakozik és ami hitem szerint a jövő emberét ki fogja alakitani.**

FERENC JÓZSEF
KESERŰVIZ

Neves állat-szinészek és kitünő állat-primadonnák a budapesti Állatkertben

Fehérbarkós cerkófmajom, tengeri ugorkák és a szerelmes zsiráf-házaspár — Maxi autogrammot osztogat — Frici háboruja — Dobolnak az indiánok — A vérengző nyest cigánykereket vet, sétál a fóka, ugat a sakál, a babuin papa pedig kérlelhetetlen szigorusággal intézi családja ügyeit

Megszólal a telefon, ismerős hang „édes titkot" közöl velünk:

— *Az Állatkertben fehérbarkós-cerkófmajom született!*

Ugyan ki törődik most a fehérbarkós-cerkófmajmokkal! Ismerősöm azonban szigoruan folytatja:

— Föltétlenül menjen ki az Állatkertbe, hiszen fehérbarkós-cerkófmajom állatkerti gondozásban csak elvétve látott eddig napvilágot. A szakirodalom mindössze két hasonló esetet ismertet. Az egyik Frankfurtban történt, a másik Amsterdamban. Az ujszülött kis budapesti fehérbarkós-cerkófmajom esete nagyon érdekes. Apját a Ferencváros labdarugó csapata hozta magával Afrikából és ajándékozta az állatkertnek, mig az anyát egy budapesti képkeretező cég tulajdonosától kapta az Állatkert. Mikor a kis idegen megszületett, mindössze 10 centiméter hosszu volt és teljesen szőrösen jött a világra. A fehérbarkós-cerkófmajmok arról is nevezetesek, hogy Afrika őserdővel boritott rengetegeiben csak ott lehet rájuk találni, ahol papagájok is nagy tömegekben élnek.

— *Az Állatkertnek* — hallom a felvilágositást — *huszonöt bojtos-tengeriugorkája is van!* Ezek a tengeriugorkák faalaku, ágas-bogas tapogatóikat időnkint szétnyitják. Néha mind a huszonöt egyszerre kinyilt tapogatókkal pompázik. Egyébként a tengericsillagok és tengerisünök rokonai. Kinában a tengeriugorka egyik faja kedvenc eledel...

— Az Állatkert két zsiráfja hatalmasan fejlődött! *Ruhe* hannoveri állatkereskedő 1938 végén hozta Pretoriából Európába az *utolsó* zsiráf-szállitmányt, egy párt, darabját mintegy tizezer pengőért. A két zsiráf sokat fejlődött és jól érzi magát budapesti otthonában. A bika már négy és fél méternél is magasabb. Az Állatkerti zsiráfasszonyság egyébként családi örömök előtt áll!

— Állatkertünkben zsiráf még sohasem született? — kérdezzük.

— Oh igen — hangzott a felelet —, *Nadler Herbert* igazgató föl is nevelte a budapesti Állatkert zsiráf-szülöttjét, amely jelenleg a bécsi állatkert tulajdona.

— És tudja-e végül, hogy a fővárosi Állatkert tele van állatszinészekkel és primadonnákkal, akik szinpadon és a mozik studóiban már sok sikert arattak? — hangzott ismerősöm hangja a telefonban.

Ilyen előzmények után jutottunk ki ujra a székesfővárosnak pompásan karbantartott Állatkertjébe. Megnéztem az ujszülött fehérbarkós-cirkófmajmot, látogatást tettem a tengeriugorkáknál és sokáig csodálkoztam a zsiráf házaspáron, amint furcsa terpeszállásban a földről vette fel táplálékát.

Látogatás Maxi szinművész urnál

Legjobban azonban — természetesen — *az Állatkert állatszinészei és primadonnái* érdekeltek.

— Fejállás, tapsolj, guggolj, bukfenc előre, bukfenc hátra, tapsolj, nevess, most pedig egy szép táncot kérünk... — hangzott az alkalmi szinpad rendezőjének vezényszava és a „szinművész" hűen engedelmeskedett. Pompás fejállást mutatott be, nem a földön, széken, asztalon, vagy egy vastrapézon, mint a tornászok és a vásári akrobaták, hanem gyorsan mozgó kerékpár kormányrudjára felszerelt kis vaslapon. Nagyszerüen bukfencezett. Táncai pedig egyenesen elragadóak voltak. Bekötött szemmel felcsapott kötéltáncosnak és vakmerő egyensulyozási gyakorlatokat mutatott be a kifeszitett drótkötélen. Majd kerékpárművészként szórakoztatta alkalmi közönségét. Egy-egy mutatvány után mindig tapsjelt adott, mintha azt mondotta volna:

— Kérem, ha kedvük van, most tapsolhatnak!

Az alkalmi szinpad a majomház előtti térség, a szinművész Maxi ur volt. A nagy csimpánz, illetve hivatalosan: a hatalmas emberszabásu majom. Ilyen előadást Európában talán egyik állatkertben sem lehet látni! Mert Maxi ur a legfurfangosabb trükköktől sem riadt vissza. Valósággal uralkodott a szinpadon. Mikor például egy kilencéves állatkerti látogató — nyilván megfeledkezve a szabályokról — engedély nélkül belépett Maxi „szabadtéri szinpadára", a nagy majom hirtelen felpattant kerékpárjára, ott termett a kisfiu előtt és mielőtt bárki is megakadályozhatta volna, hatalmas barackot nyomott a megszeppent fiucska fejére.

De a kisfiu és Maxi között a harag nem sokáig tartott. Az előadás után Maxi levelezőlapot vett a kezébe, ellátta autogramjával és barátságos hümmögéssel átnyujtotta a megbarackozott kisfiucskának. Maxi ugyanis nemcsak szinészkedik és artistáskodik, de — igen folyékonyan ir is.

Harminckétszavas csimpánz-beszéd

Mikor láttam, hogy a csimpánzok egymásután irták alá a levelezőlapokat, kisérőmhöz óvatos kérdést intéztem:

— A csimpánzok beszélnek is?

— Kérem, a csimpánznak ugyan nincs emberi értelemben nyelve, de vannak különleges hangjai egyes tárgyak és helyzetek megjelölésére. Egy külföldi tudós például — ugy hallottam — *a csimpánz nyelvéről megállapitotta, hogy annak harminckét szava van.* Azt mondják, hogy a kapucinus majmok szókincse még nagyobb. Meg vannak a hangjai az alma, a banán, a tej és más fogalmak megjelölésére. A kapucinus majom meg tudja „mondani", ha veszélyt érez, ha rossz időt jósol, ha udvarol, ha éhes, ha betegnek érzi magát — felelte tájékoztatóm.

Rengeteg „szinművésze" van már az állatkertünknek

Persze, nagyon tévedne az, aki azt hinné, hogy Maxi ur állatkertünk egyetlen szinművésze. Dehogy! Ime, máris egy másik művész mutatta be előttem érdekes produkcióját. Egy örvösmedve. Kijött a sétányra és eljátszotta az „Iszákos" cimü állatkerti egyfelvonásos cimszerepét. Tejesüveggel, mert az örvösmedvét nem a szesz, hanem a tejesüveg és a mézesfazék érdekli. A tejesüvegből nagyokat huzott, majd tántorogni kezdett, eldült, mint a részeg ember, hempergett a földön, de azért mancsaival tovább szorongatta az üveget. Mikor az egyfelvonásos véget ért, azonnal talpra ugrott, sőt hajlandó volt egy kis cirkuszi szereplésre is. Kézen állt, mint a Maxi majom, tapsolt, bukfencezett és vig köröket irt le kerékpárjával.

— Az állatokat, már amelyiket lehet, szivesen tanitgatjuk — hallatszott a szakszerü felvilágositás. — Nemcsak a közönséget akarják ezek a betanitott állatok szórakoztatni, hanem egyben hasznos mozgást is végeznek. A ketrecben elunják magukat, föltétlenül szükségük van nagyobb izommunkára, hogy jobb legyen az étvágyuk, hogy a szervezetük megerősödjék és ne találkozhassanak az állatkerti rémmel: a *tüdőbajjal.*

A többi állatkerti „szinművész" után érdeklődtem. A felelet rendkivül meglepett. Megtudtam ugyanis, hogy teve ur és teve őnagysága többször föllépett az Operában és a Nemzeti Szinházban. Sőt a tevecsalád már moziban is szerepelt. Legutóbb például a Gül Baba cimü magyar filmben volt jelentékeny szerepe. Egy feketefejü állatkerti birka is ismerős a Nemzeti Szinház szinpadán. Az egyik csacsi, két puli, egy szeliditett róka és két bagoly is szinpadot járt, rutinirozott budapesti művész. Nem is szólva Állatkertünk kis elefántjáról, amely két idényen át minden este az egyik budapesti mulató forgó, süllyedő és emelkedő szinpadján lépett fel. Az Állatkertben őrzött oroszlánkölykök, majmok, papagályok, pávák a magyar filmgyártás kedvencei. Az állatkerti lovak a mult nyáron a margitszigeti szinpadon kaptak szerepet. Az állatkerti törpe lovak pedig évek óta rendszeresen megjelennek a Mezőgazdasági Kiállitás bemutatóinak porondján.

A Frici háborut izen . . .

Az érdeklődő az állatok világáról egyébként is sok érdekes hirt hallhat az Állatkertben.

Itt van például a *Frici esete.* Ez a díszes tollazatu, hófehér nyaku, fehérfejü szép paradicsomlud párja elpusztulása óta különcködő magaviseletet tanusit a dísznécék udvarában. Annyira különcködik, hogy társai sokszor már haragszanak is rá. Frici azonban könnyen felvidul és kész arra is, hogy bánatát elfelejtse, ha... *meglátja ápolóját.* Ilyenkor rendkivül megélénkül, gágogva szalad ápolója elé, kisérgeti, előtte tipeg, vagy lefekszik a lábai elé és hajlandó ápolójának parancsait követni.

— Mi az Frici? Nem csinálsz egy kis háborut? — mondja mosolyogva az ápoló

Frici az ápoló szavait parancsnak tekinti és most már nem ismer tréfát. Azonnal előássa a harci bárdját, megfordul és megindul a háboruba. Jaj ilyenkor annak a diszrécének, amely Frici közelében tartózkodik. Frici gyors mozdulatokkal megtámadja, megtépázza és csőrében a kitépett diszrécetollakkal, diadalmasan visszatér ápolójához.

Buskomor a bukázósas

A *bukázósast* már ápolójának jelenléte sem tudja megvigasztalni. Ezt a rendkivül érdekes afrikai ragadozómadarat huszonhét évvel ezelőtt ajándékozta állatkertünknek *Kittenberger Kálmán,* a világhirü magyar vadász. A bukázósas sokáig nagyszerüen érezte magát állatkerti otthonában. Nemcsak szédületes bukázógyakorlatokat mutatott be aránylag szűk ketrecében, de kedvesen bókolt is egy-egy jó falatért. Lakótársa egy délamerikai *karakara* volt. Tiz évig boldog békességben éltek egymással. Azután — bekövetkezett a dráma. A karakara, ami annyira jellemző erre a ragadozó madárfajra, hirtelen vérvörös szinre változtatta tollazata szinét, megtámadta jó barátját, a bukázósast és alaposan megbubázta, megtépázta. Kitört a botrány. A véres összecsapásnak az okát máig sem tudni, a bukázósas azonban nem tűrte meg többet otthonában jó barátját és azóta — búskomorságba esett. A karakara, ez a verekedő ragadozó madár pedig azóta egy másik ketrecben — saját tojásait is felfalja.

Dobolnak a négerek

— Mi történt, csak nem négerek dobolnak itt valahol? — kérdeztem kissé ijedten kisérőmet.

— Nem, csak az *emu* kiabál! — hangzott a felelet. — Az emu sötétbarna tollruhája — hátán kettéválva — csüng le két oldalán. Valaki füttyentett a struccok ketrece előtt és az ugyancsak ott tartózkodó emu a füttyentésekre dobolással válaszolt. Olyan ugyanis a hangja, mintha a közelben négerek dobolnának.

— Érdekes állat ez a két *strucc* is! — folytatta elbeszélését kisérőm. — Az egyik folyvást dühös, mint egy vadmacska, a másik olyan szelid, mint a bárány. A dühös strucc, amint teheti, megtámadja ápolóját, aki csak seprőnyéllel járkálhat a dühös strucc közelében. A strucc a csőrével igen sulyos sebet tud ejteni, rugása pedig halálos is lehet. Szerencsére a szelid strucc védelmezi az ápolóját a dühös strucc támadásai ellen.

A madárvilágban — ki hinné ezt! — mennyi a haragos, dühös, vérengző állat! A *nilusi ludak* reggelenkint nagy csatákat vivnak egymással, csak ugy porzik ilyenkor a csatatér. Mert a nilusi ludak háboruja szárazföldön folyik. Szárnyukkal verik egymást. A *fiatal tuzokok* sem vetik meg a párviadalt. A *lósirályok,* a *dankasirályok* és a *viharsirályok* között pedig nemrégiben három hónapig tartó harc dult. Ellenben egy öreg *fácánkakasnál* nincs szelidebb állat az egész állatkertben. Egy *sas* és két *gödény* valósággal szerelmes lett az ápolójába. A keltetőgép segitségével napvilágot látott *ugartyukok, székililék* és *székicsérek* pedig csak akkor örülnek igazán az életnek, ha emberek tartózkodnak a közelükben.

Fókahűség

— Az állatkerti sétányon az ápoló reggelenkint egy fiatal *farkast* sétáltat. Amikor a sakálház közelébe érnek, a *sakál* ugatni kezd. Megtanulta a kutyáktól.

Odább ujabb érdekes jelenetnek lehettünk szemtanui. Az egyik ápolót egy fóka szabadon követte. Az ápoló és a fóka között ez a közeli ismeretség egészen uj keletü, pedig az ápoló is, a fóka is már hosszu évek óta az Állatkert lakója. A történet egyszerü, a fóka pár hónappal ezelőtt beteg lett. Egy elkülönitett helyen ápolta az ápolója. A fóka annyira megszelidült és annyira hálás, hogy azóta, ha csak teheti, nem hagyja el ápolóját. Pedig a fókára mostanában rossz idő jár. Legalább is Budapesten. Naponta nyolc kiló *tengeri halból* áll a fókaeleség és bizony nehéz tengeri halhoz jutni. Szerencsére állatkertünk igazgatósága szivén viseli a budapesti fókák ügyét és mindig tárol hűtőházaiban pár hónapra való fókaeleséget.

A vérengző nyest — cigánykereket vetett . . .

Megnéztem a nevezetes *„babuin-családot".* Hat hosszukaru páviánmajom! A család a pávián-papa szigoruságáról hires. Megnéztem a kis *nyestet* is a majomház közelében. Azt mondják, hogy a világ egyik legvérengzőbb állata. Jaj a baromfinak, mókusnak, patkánynak, egérnek, ha közelébe kerül. A vérengző nyest most cigánykereket vetett, játszott, örvendezett, kiváncsiskodott, főként pedig előszeretettel mutogatta pompás szürkésbarna bundáját. A mosómedvék játéka is mulatságos. Hintáznak, kergetőznek, gyömöszölik egymást, hemperegnek, két lábra állva koldulnak. Azonban az egyik fekete szemüveges mosómedve — haragos. Két és fél évvel ezelőtt ugyanis megszökött az állatkertből, de nemrégen ujra elfogták. Véget vetettek kétésféléves szabadságának és ezért — ugy látszik — nagyon megharagudott a budapesti állatkertre.

Bösztöry Ernő.

Szépség és kocsis

Ez az ünnepekről jut eszembe, mert a dolog tavaly husvétkor történt. Szinhely: vidéki kastély. Főszereplők: Eliz, budapesti szépasszony és János, kocsis. De ezt a két főszereplőt szükségesnek látom jobban is bemutatni.

Tehát: Eliz. Szándékosan irtam egy szóba azt, hogy szépasszony, mert ez egy árnyalati különbséggel mást jelent, mintha szép asszonynak neveztem volna két szóban. Eliz mintaképe az ápolt, gondozott szépségnek, hajviselete művészi csigáin két és fél óra hosszat szokott dolgozni a fodrász, arcbőrének hamva, pirja, áttetsző bársonyossága diadalmasan hirdeti, hogy fürdőszobájának polcain és öltöző-asztalán legalább kétszáz tégely, üveg, palack, doboz, rudacska, permetező áll s valamennyi a célok lehelletszerü különbségeit szolgálja. Ha Budapesten vendéglőbe megy az ember Elizzel, ő belépés előtt még „pár pillanatig" a ruhatárükre elé áll és kerek tiz percig marad ott, mig a társaság egyik lábáról a másikra váltogatja várakozását. Eliz valaha szeretett volna filmszinésznő lenni, de családja sem engedte s a filmgyár irótokban megkérdezett rendezője is azt mondta, hogy Eliz teljesen és tökéletesen tehetségtelen, most tehát megelégszik szépségének olyatén diadalaival, hogy arcképe, mint előkelő társasági hölgyé, itt-ott megjelenik. Ha azonban a kalapcsoda, amellyel levették, nem „jön ki" elég előnyösen a képen, sirógörcsöt kap és két napra bezárkózik. Özvegy, gyermeke nincs, gazdag, korát ne firtassuk.

János kocsis szintén özvegy, kora harminchat. Középtermetü ember, összövér alkatu, csipője keskeny, magyar nadrágja szüken feszül rá, két lábaszára kissé homoru, mint a lovas fajáju embereké, képe tatáros, bajsza kunkori, az egész ember mindig tiszta és takaros, mesterségét pedig remekül érti, messze földön ő a legjobb kocsis.

Nos tehát: Eliz nagyobb férfi-udvarral lent töltötte az ünnepeket a vidéki kastélyban. Egyszerre négy urat „hu-ott", mint mondani szokás. Mind a négy bolondult utána. Ugy kisértek minden lépését egymásba csetelve-bolva, mint valami kerge testőrség. Eliz nagyogott a diadaltól, ugy itta a szépségének szóló sóvár hódolatot, mint orhidea a napfényt. A művészi szépség átománya gyanánt lebegett tova a kerti ton, félarasznyi cipősarka kis gödröket hagyott a kavicsos talajon s a négy gavallér még a gödrök láttára is külön megbolondult.

— Csak jönne valaki — szólt elkeseredve az egyik szeladon —, aki megtaníta magát kesztyübe dudálni.

— Ne remélje ezt, kedvesem — felelt Eliz megvillantva gyönyörü fogsorát —, olyan férfi nincs.

Husvét hétfője volt ekkor, Eliz a gavallérokkal a park felé haladt, habos ruhája költemény, szalagos kerti kalapja észbontó, körme piros. Alomfelleg, illatlátomás. Éppen az istálló felé közeledtek. Az istálló ajtajában ott állott János kocsis. Ünneplőben, miséhez öltözötten, bajsza kipederve, haja olaj-vizesen lenyalva.

— Ha olyan biztos a dolgában — szólt a gavallér —, hóditsa meg ezt a kocsist.

Eliz szeme a gőgös győzhetetlenség diadatában villant egyet. Ajkát lebigyesztette mosolyogva, mintha ezt mondta volna: hát ez is feladat? A gavallérok egy másika megcsóválta a fejét:

— Hagyjuk ezt — mondta komolyan —, derék, dolgos ember ez, megvan a maga világa, miresvaló piszkálni az ilyet?

De Eliz már haladt a kocsis felé.

— Sajnálom. Ha provokálnak, kénytelen vagyok vele.

S már ott állottak János kocsis előtt, aki nyomban haptákba vágta magát. Megszokta az ilyen tiszteletadást katonakorában. Kezében kis üveg, annak szája organtinnal bekötve, az üvegben pezsgőszerü rózsaviz. Lányok öntözésére való. Eliz angolra fordította a szót s odaszólt kisérőinek:

— Tulajdonképpen sajnálom ezt a jókonszenves pórt, hogy most egy csetre megőrjitem szegényt, de magok akarták.

Majd magyarul folytatta:

— Engem nem locsolna meg, kocsis?

János szerényen megcsóválta a fejét és lekapta kalapját.

— Kevés vagyok én ahó, méltóságos asszony.

— Ne legyen olyan szerény. Vagy nem tetszem magának?

Eliz rávillant hires szép szemével a kocsisra. Ez a pillantás már nem egy házasságot felboritott. János nem válaszolt, csak vállat vont és kényelmetlenül mosolygott. Eliz megismételte a kérdést. Ismét néma vállvonás volt a felelet.

— Ne féljen, mondja meg őszintén, tetszem-e magának. Akármit mond, nem lesz semmi bántódása.

— Kezicsókolom, ne tessék macerálni engem. Nem vagyok én arra méltó, hogy feleljek a méltóságos asszonynak.

— Én pedig követelem, hogy feleljen. Parancsolok én magának?

— Igenis, kérem.

— Hát akkor azt parancsolom, hogy feleljen. Ha én itt szolgálnék cselédsorban, kellenék magának?

János kocsis kicsit kihuzta a két vállát. A szépasszonyt végigmérte tetőtőltalpig.

— Ha mán muszáj szólni, akkor kimondom, kezicsókolom, amit gondolok. Nekem dolgos fehérnép kell, aki állja a munkát. A méltóságos asszonynak meg akkora a cipője sarka, hogy ha teszem, tréfából megrugnám egy kicsit, ötöt esne a füre, mer gyengén áll a lábán, mondjuk meg az igazat.

Eliz elsápadt. Nagyobb lélegzetet kellett vennie.

— Kellenék vagy nem kellenék, erre feleljen röviden, parancsolom.

János most már egészen kiegyenesedett. Még a dereka is megnőtt, ahogy türelme elfogyott.

— Kellene a kutyának.

Eliz nem ment az idén falura husvétolni.

Harsányi Zsolt

Popoff Mihály
a görögkeleti-magyar és rutén egyházak uj adminisztrátora

Magyarországon a trianoni szerződésig két különálló egyházi szervezet működött, a karlócai görögkeleti szerb és a nagyszebeni görögkeleti román metropolia (érsekség). Mivel az utóbbi évtizedekben a történeti Magyarország területén számos uj magyar és rutén görögkeleti egyházközség keletkezett, ezeknek a magyarországi szerb és román egyházaktól független egyházi szervezetéről gondoskodni kell. A rendezés első lépéseként Magyarország kormányzója az ezidőszerint egyházi főhatóság nélkül levő magyarországi görögkeleti egyházközségek igazgatásának és hovatartozásának ideiglenes rendezése érdekében dr. *Popoff Mihály* görögkeleti nagyprépost, érseki helynököt — a magyar államfőt megillető legfőbb felügyeleti jog alapján — a görögkeleti magyar és görögkeleti rutén (magyarorosz) egyházrészek adminisztrátorává kinevezte.

Az ujonnan kinevezett adminisztrátor, dr. *Popoff Mihály*, a kárpátaljai görögkeleti magyarorosz egyházrész érseki helynöke, donikozák-származásu magyar állampolgár. Mint tábori lelkész szolgált a világháboruban s azután Magyarországra költözött. Tökéletesen megtanult magyarul, megszerezte az állampolgárságot, a debreceni Tisza István Tudományegyetemen bölcsészettudományi doktorrá avatták s az orosz és bolgár nyelv előadásával is megbizták. Magyar nyelven megjelent cikkei és novellái feltünést keltettek és különösen az orosz romanticizmusról, Puskinról és Lermontoffról, valamint az orosz lélekről irt tanulmányai jelentenek értékes gyarapodást oroszvonatkozásu irodalmunknak.

Raics Vladimir görögkeleti püspök, aki még nem vette fel a magyar állampolgárságot és jelenleg is jugoszláv állampolgár, a változott körülményekre való tekintettel ugy itélte helyesnek, hogy püspöki funkcióinak végzésétől tartózkodik, ezért Munkácsot elhagyva, a magyar kormány hozzájárulásával a váci püspök vendégeként annak nyári kastélyába utazott. A püspök hivei lelki gondozásának szükséges irányitásáról rövid időn belül intézkedés történik.

Fa- és szénnagykereskedő, telepekkel, erdőkkel, teherautóval

társat, financirozót keres.

Közvetlen komoly ajánlatok „Nem szanálás 951" jeligére Erzsébet-krti főkiadóba kérek.

113 m² fütőfelületü tüzcsöves gőzkazán

10 atm. üzemnyomásra, kifogástalan üzemképes, eladó. „Budafok 1987" jeligére főkiadóba.

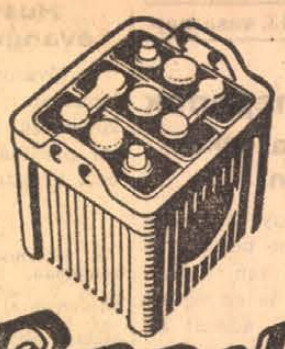
Jó összeköttetésekkel rendelkező őskeresztény

fiatalembert felvesz

életbiztositással foglalkozó egyházi egyesület. Ajánlatok „Fix fizetés 1998" jeligére főkiadóba.

Bizalmi elfoglaltságot vállal

nyugalmazott pénzintézeti igazgató. Megkeresés „Őskeresztény 1994" jeligére főkiadóba.



Bosch

Közérdek
a nyersanyag takarékosság,
egyéni érdek
az olcsó vásárlás.
Ezért gyengeteljesitményü, régi
akkumulátorunkat generáljavittassuk
ha keménygumi edényei még jók. Márkás alkatrészek felhasználásával, olcsó átalány árakon serviceink bárhol az országban szakszerü javitással, vagy gyors cserével szolgálnak. Generáljavitásra, vagy uj telepre ugyanaz a garancia!

BOSCH ROBERT KFT.
BUDAPEST, V., VÁCI-UT 22.

A fehér ló legendája

Irta Edelsheim Gyulai Ella

Látomásokkal teli nyugtalan, lázas éjszakám volt. Sokáig hánykolódtam és amikor végre ugy látszott, hogy a testi fáradság diadalmasan elnyomja a lélek vergődését, az álom és az ébrenlét összemosódó határán különös álmot láttam.

Azt álmodtam, hogy Árpád vezér hetvenhárom évvel ezelőtt felneszelt sirjában, ahova ősi pogány szokás szerint kedvenc fehér lovával eltemették.

— Nagy veszélyt érzek, — mondta és megveregette a hű állat nyakát. — Te csak pihenj, én felnézek a földre, amit együtt szereztünk. Ha szükség lesz rád, majd hivlak...

És Árpád uj életre kelt. Nem először. A hosszu századok során, nagy veszélyek idején máskor is megjelent királyok, kormányzók, vezérek képében. Egyszer mint IV. Béla, másszor mint Hunyadi János. Ha megjelent, mindig elmult a veszély és a pusztulás veszélyeitől fenyegetett, pártokra szakadt, szerteszabdalt ország, ujra régi fényében és nagyságában virágzott.

Árpád eljött és ősi erényeihez hiven katona lett. Béke, nyugalom és gazdagság honolt akkor az országban. Könnyü volt megtanulnia a katona-mesterséget, hiszen minden előző életében hős és katona volt. De megtanulta az országlás művészetét is, egy bölcs és nagy próba elé állitott uralkodó mellett, aki két egymás mellé fogott államnak és egy sereg nyugtalankodó, érzékeny és büszke nemzetiségnek parancsolt. Látta az intrikákat, belenézett hiu és önző politikusok kártyáiba és az udvar tükörsima sikos parkettjén tudatára ébredt annak, hogy a politikai egyensulytartás az államvezetés művészetének legnagyobb és legnehezebb titka.

Megtanult még valamit. Azt, ami később a legnagyobb dicsőséget szerezte neki, hogy a háborus zsákmánynál milliószor többet szerzett a békés szerzemény, amely *jogon* és *erőn* alapszik. Ott volt az első világégésnél és dicsőséget szerzett nevének egy olyan fegyvernem élén, amely az ellenséges tulerő hasonló fegyvernemével szemben eleve másodrangu szerepre volt kárhoztatva.

Aztán elkövetkezett a nagy tragédia. Amikor „a sirt, hol nemzet süllyedt el", nem könnyes szemü, hanem kárörvendő, kapzsi népek vették körül. Akkor az uj Árpád megérezte, hogy eljött az *ő ideje*. Csettintett hű paripájának és a mesebeli táltos nagyot nyeritve előtte termett.

Baljóslatu nehéz időkben indult el kicsiny seregével a megcsonkitott külső és belső ellenség által megpróbáltatott ország fővárosa felé. A fehér ló, az ősi szent jelkép, ott táncolt a csapat élén és ahol csak látták, boldog reménylángja gyult ki a szivekben. Egeket verő ujjongás tört fel a lelkekből, amikor a paripa patája alatt felszikrázott a pesti kövezet.

A csoda megtörtént. Árpád elfoglalta régi helyét a nemzet élén és a nemzet szivében. Fehér lovát bekötötték az istállóba. Husz év telt el. A sebek lassan gyógyulni kezdtek és az erőre kapott kis ország nemcsak tekintélyt, de megbecsülő hatalmas barátokat is szerzett magának, akikre nehéz helyzetében mindig számithatott. A világon időnként a nyugtalanság orkánja hullámzott végig. Árpád paripája nyeritve vágta fel büszke fejét, de a vezér igy szólt:

— Várj, hűséges paripám, majd eljön a mi időnk! Ha kell, megmutatjuk a világnak, hogy erőnk, keménységünk a régi. De ha lehet, békésen, vér nélkül szerezzük vissza azt, ami a miénk.

És ugy lett, ahogy mondta. A vén világrész kigyulladt és égni kezdett egyik sarkától a másikig. Hol itt, hol ott lobogtak fel a vészes pusztitó tüzek. Az uj Árpád talpig fegyverbe öltözve keményen fogta toporzékoló paripájának zabláját. Kétszer vezették eléje a fehér lovat és mindannyiszor egy-egy nagy darab ősi föld került vissza az ezeréves hazához. De vér, ugyszólván nem folyt. Csak annyi, hogy megmutassuk: ha kell, erővel is visszavesszük azt, ami a miénk. A harc most itt tombol körülöttünk. A nemes paripa dobolkapál a jászol előtt. De a vezér szelid, bölcs szava megnyugtatja.

— Ezer esztendőn át mi véreztünk egész Európáért. Ameddig csak lehet, kiméljük ezt a drága kincset.

Urmánczy Nándor emlékére

Megjelent lapod husvéti száma, de... Hiányzanak belőle hazafiui érzések evangéliumi pontjai.

Nem vagy már közöttünk. Lelked megdicsőült. Lelkednek arany verettel övezett kocsija örök raktárba tétetett.

A nagy hiány érzetére találgatják tisztelőid: Ki voltál és mi volt küldetésed itt mi közöttünk? Illés voltál-e, avagy Mózes, esetleg egy a próféták közül?

Egyik sem, hanem keresztelő János, ki egyengetted az ezeréves Magyarország feltámadásának az utját.

Hirdetted az Ur igéjét: Az ellentétek hegyei hordassanak le, a hazafiatlanság nagy völgyei töltessenek be. A kicsinyességek rögei simává tétessenek.

Egyetlen pont volt hitvallásodban, ami a krisztusi evangéliumtól eltér: gyülölted hőnszeretett Hazád ellenségeit.

Örökre elnémult a pusztába kiáltó szavad...

Nagyon érezzük eltávozásodat. Gyülölt ellenséged piszkot, szennyet okádó szája bepiszkitja a „magyar" szent nevet.

Hiányzik nemes szived szökőkutja, mely magasra lövelte előttünk hazafias érzéseid kristálytiszta cseppjeit.

Hiányzik lelked mennydörgő hangja, mely bátoritott, hitet, reményt és szeretetet öntött a csüggedőkbe.

Itt állunk sirodnál, mint az apostolok Krisztus mennybemenetele helyén, várjuk nagy lelked eljövetelét.

Hogy megtanison bennünket mindarra, amit az ezeréves Hazánk feltámadása érdekében cselekednünk kell.

Schultz Károly.

Husvét kettős ünnepének egyházi zenéje a katolikus templomokban

Husvét vasárnapján valamennyi katolikus templomban a reggeli órákban bemutatott szentmisék után eledelszentelés van. A kettős ünnep főistentiszteleteinek és az azokat kísérő egyházzenei műsornak adatait itt közöljük:

A népénekes szentmisék kötelező énekrendje a Szent vagy Uram - gyüjteményből vasárnap: 87. Feltámadt Krisztus, 114. Égből szállott szent kenyér, 280/b. Győzelemről énekeljen. — Hétfőn 87. Feltámadt Krisztus, 112. Ez nagy szentség és 293. Isten hazánkért.

Budavári koronázó főtemplom. Vasárnap d. e. 10 órakor Sugár: Harsonajelei után Liszt: Esztergomi miséjét adják elő hegedűszólóval, a változó részek Sztareczky Zoltán és Demény Dezső szerzeményei. — Hétfőn d. e. 10 órakor Sugár: Harsonajelei után Liszt: Koronázó miséje van műsoron énekes zenekarral. A változó részek Sztareczky Zoltán szerzeményei.

Belvárosi főplébániatemplom. Vasárnap d. e. 10 órakor Kagerer: Szent Lőrinc miséjét adja elő az ének- és zenekar Demény gradualejával, Greith offertoriumával és Erkel: Himnuszával. Befejező orgonaszám Kereszty: Fuga a „Feltámadt Krisztus" dallamára. A 12 órai szentmise alatt Scarlatti, Hegedüs és Bárdos szerzeményeit énekli a kar. — Hétfőn d. e. 10 órakor Schubert B-dur miséje van műsoron Demény gradualejával és Palestrina offertoriumával. A 12 órai mise alatt Aichinger, Kereszty és Bárdos szerzeményeit énekli a kórus.

Szent István Bazilika. Vasárnap d. e. 10 órakor Demény: Missa gregoriana-ja van műsoron, ének- és zenekarral. A változó miserészek Demény szerzeményei és gregorián dallamok. Mise után Erkel: Himnusza, a pápai áldás után a pápai himnusz. A 12 órai mise alatt Kersch latin motettáit, továbbá husvéti magyar énekeket és kánonokat ad elő a kórus. Befejező orgonaszám Perényi: Alleluja. — Hétfőn d. e. 10 órakor Harmat: Árpádházi Boldog Margit tiszteletére irt miséjét adja elő az ének- és zenekar, a változó részek Demény, Palestrina szerzeményei és gregorián dallamok.

Udvari és Várplébániatemplom. Vasárnap d. e. 11 órakor ünnepélyes nagy mise. — Hétfőn d. e. 8, 10 és 11 órakor lesznek szentmisék.

Krisztinavárosi plébániatemplom. Vasárnap d. e. fél 11 órakor Huber g-moll miséjét adja elő a kar. A Graduale Romanum változó részeivel. — Hétfőn d. e. 12 órai szentmisén vitéz dr. Tóth László, Bizet G., Percy B. Kahn szerzeményeit énekli.

Felsővárosi Szent Anna plébániatemplom. Vasárnap d. e. 10 órakor Belliczay: F-dur miséjét adják elő Szupper offertoriumával, Mozart, Sztojanovits és Harmat szerzeményeivel, valamint a pápai és magyar Himnusszal. Befejező orgonaszám Bach: C-dur preludiuma és fugája. Déli 12 órakor a Liliom-koszoru Énekkar Rheinberger A-durban irt női kari miséjéből a kis részeket adja elő, valamint Sztojanovits és Liszt egy-egy szerzeményét. — Hétfőn d. e. 10 órakor a Liliomkoszoru Énekkar a teljes vasárnapi műsort ismétli meg.

Egyetemi templom. Vasárnap d. e. 11 órakor Perosi: Te Deum miséjét adják elő.

Ferencesek belvárosi temploma. Vasárnap d. e. 9 órakor Halmos: Napmiséjét adja elő a kar, Gyulai Lajos offertoriumával. A déli 12 órai szentmise ének- és zeneszámai: Victimae paschali, Harmat: Regina coeli és Alleluja. Befejező orgonaszám Perényi: Utójaték a husvéti Alleluja felett. — Hétfőn d. e. 12 órakor Pikéthy: Introductio és Fuga D-durban c. szerzeményeit adják elő.

A Ferdinánd-téri plébániatemplom. Vasárnap d. e. 10 órakor Schubert G-dur miséje ének- és zenekarral, Goller offertoriumával. — Hétfőn d. e. 10 órakor megismétlik a vasárnapi misét.

Terézvárosi plébániatemplom. Vasárnap d. e. 10 órakor Pikéthy: Pro pace miséjét énekli a kórus Harmat offertoriumával és gregorián változó részekkel. Este fél 7 órakor liturgikus vespera gregorián dallamokkal. — Hétfőn d. e. 10 órakor Deák—Bárdos: Szent Imre-miséjét adja elő az énekkar Goller offertoriumával.

Erzsébetvárosi plébániatemplom. Vasárnap d. e. 10 órakor az egyházi énekkar az államrendőrség zenekarának közreműködésével Schubert: G-dur miséjét adja elő szólistákkal, Griesbacher communiojával és Leitner offertoriumával. A déli 12 órai misén Lengyel Gabriella hegedűművésznő szólót játszik, az egyházi énekkar pedig husvéti énekeket ad elő.

Szentdomonkosrendiek Thököly-uti plébániatemploma. Vasárnap d. e. 10 órakor az ének- és zenekar Nikolai: D-dur miséjét adja elő. Változó részek a Dominikánus Graduale szerint. — Hétfőn d. e. 10 órakor a Dominikánus Énekkar Goller Esz-dur miséjét énekli, Liszt offertoriumával.

Józsefvárosi plébániatemplom. Vasárnap d. e. 10 órakor a Szőfv. Tüzoltó Énekkar Gruber: C-dur férfikari miséjét énekli. Változó részek Cangi és Koudela szerzeményei.

Ferencvárosi (Bakáts-tér) plébániatemplom. Vasárnap d. e. 10 órakor a vegyeskar Filke: D-dur miséjét énekli az I. honvédgyalogezred zenekarának kíséretével. A változó részek Goller és Hainisch szerzeményei.

Középsőferencvárosi plébániatemplom. Vasárnap d. e. 10 órakor ünnepi nagymise.

Kőbányai plébániatemplom. Vasárnap d. e. 10 órakor Kereszty: Missa Sollemnis-ét énekli a vegyeskar zenekari kísérettel. A változó részek gregorián korálisok és Supper: Terra tremuit c. szerzeményével.

Törökőri Kis Szent Teréz plébániatemplom. (Kerepesi - ut) Vasárnap d. e. 10 órakor az énekkar Weirich Esz-dur miséjét adja elő zenekari kísérettel, Goller offertoriumával. Fél 12 órakor Thielen, Szendrey és Liszt szerzeményeit adják elő. — Hétfőn d. e. 10 órakor az énekkar Filke d-moll miséjét adja elő Goller offertoriumával. A fél 12 órai szentmisén gregorián korális, Lassus, Mozart és Harmat egy-egy szerzeményét adják elő.

Magyar görögkatolikusok pesti plébániatemploma. Vasárnap d. e. 11 órakor Boksai: Husvéti miséjét adja elő az énekkar. Hétfőn d. e. 11 órakor megismétli a kar Boksai: Husvéti miséjét.

Örmény szertartásu katolikusok a Szent István Bazilika kápolnájában vasárnap d. e. fél 12 órakor örmény és magyar énekekkel kisért husvéti szentmisét és szentbeszédet hallgatnak.

Husvéti református és evangélikus istentiszteletek

A főváros református és evangélikus templomaiban s egyéb istentiszteleti helyein a következő igehirdetők alábbi órabeosztással prédikálják a megfeszitett és feltámadott Krisztust:

Husvét vasárnapján:

A református templomokban. Kálvin-tér: d. e. 9 órakor rádióközvetitéssel dr. Ravasz László, urvacsoraosztást végez Murakőzy Gyula, fél 12 Murakőzy Gy., urv. Hörömpő Gergely, d. u. fél 6 Hörömpő G., urv. Boldizsár Endre. Szabadság-tér: d. e. 9 Karsay Dezső urv., 11 dr. Victor János urv., d. u. 6 Victor J. Fasor: d. e. fél 9 Farkas József, urv. Nagy Sándor, fél 11 Szabó Imre, urv. Dobos Károly, d. u. 5 Tóth Endre, urv. Rivó Zoltán. Thököly-ut: d. e fél 9 Legátus, urv. vitéz Kiss János, 11 Szőke Imre, urv. (különkelyhes), d. u. 5 Gáspár Béla. Százados-ut: d. e. fél 11 Gáspár B. urv. Salétrom-u.: d. e. 9 dr. Földváry Antal, urv. Tóth József, fél 12 Tóth J., urv. Árokháty Béla, d. u. fél 6 dr. Tarr Kálmán. Kőris-u.: d. e. 9 Borsay László, urv., fél 11 dr. Domján János, d. u. fél 6 Legátus. Üllői-ut: d. e. 9 dr. Patay Pál, urv. Nyiri Sándor, 11 Losonczi Lajos, urv. Falussy Dezső, d. u. 4 dr. Csighy Sándor. Gubacsi-ut: d. e. 10 Széles Sándor, urv. Külső Üllői-ut: d. e. fél 9 Kántás Ferenc, 10 Dóczi Antal, urv. és 12 Kántás F. urv., d. u. 5 Kántás F. Pozsonyi-ut: d. e. 9 Rigó István, urv. Pákozdy László, 11 Bereczky Albert urv., d. u. 5 Pákozdy L. Frangepán-u.: d. e. 10 dr. Gál Lajos urv., d. u. 5 Szabó Pál. Magdolnavárosi elmegyógyint.: d. e. 9 Kiss Károly. Tomori-u.: d. e. 10 Bod László urv. Róna-u.: d. e. fél 9 Parragh Lajos, urv. Hézser Zoltán, háromnegyed 11 Kutas Emil, urv. Parragh L., d. u. 5 Hézser Z. Vezér-u.: d. e. fél 9 Peti Zoltán. urv., ¾11 Peti Z. urv. Külső-Egressy-ut: d. u. 3 Parragh Zoltán. Gergely-u.: d. e. 10 Hatolkay Kázmér, urv. dr. Buesay Mihály, d. u. 3 Hatolkay Árpád. Kerepesi-ut: d. e. 10 vitéz Egri Miklós urv. Augusztatelep: d. e. 10 Fördős Dezső urv. MÁV-telep: d. e. 9 Németh Győző urv. Szilágyi Dezső-tér: d. e. háromnegyed 9 Mirtse Árpád, urv. Csighy S., 11 Haypál Béla, urv. b. Finta István (különkelyhes), d. u. 6 Finta I. Toroczkó-tér: d. e. 10 dr. Joó Sándor, urv. Draskóczy István, d. u. fél 6 Mészöly Dezső. Böszörményi-ut: d. e. 9 dr. Szabolcska László, urv. Borsos Sándor, 11 Borsos Sándor, d. u. 5 Erdős István. Svábhegy: d. e. 11 Fejérváry Zoltán. Bocskai-ut: d. e. 9 Kanyar József, urv. Sebestyén Andor, 11 Sebestyén A., urv. Harsányi András, d. u. 5 Kanyar J. urv. Érdi-ut: d. e. fél 11 dr. Fekete Lajos urv. Kálvin-u.: d. e. fél 9 Fazekas Lajos, urv. Kurucz Gyula, 11 Kontra Aladár urv. és d. u. 4 Kurucz Gy. Keve-u.: d. e. 11 Fazekas L., urv. Vörösmarty-u.: d. e. fél 10 Forgács Gyula, urv. N. Nagy Lajos, ¼12 (angolul) Nagy L., urv. Forgács Gy. Dohány-u.: d. e. fél 10 dr. Békési Andor, urv. Klebelsberg-u.: d. e. 10 (németül) Schiebe W. G. Horthy-kórház: d. e. 9 Sallay István. Istvánkórház: d. e. 9 dr. Balázs László urv. Jánoskórház: d. e. 10 Magyar Lajos urv. Lászlókórház: d. e. ¾11 Balázs L. Margit-kórház: d. u. 5 Kurucz Gy. urv. MÁV-kórház: d. e. fél 11 Sallay I. urv. Lipótmezei elmegyógyint.: d. e. 9 Koszorus István urv. Rókus-kórház: d. e. 11 dr. Falussy Sándor.

Az evangélikus templomokban. Deák-tér: d. e. fél 9 (németül) Váradi Lajos, fél 10 (n.) Güttler Vilmos, negyed 12, rádióközvetitéssel dr. Raffay Sándor urv., d. u. 6 dr. Halász Kálmán. Fasor: d. e. fél 10 Benczur László, 11 Kemény Lajos, (gimnáziumban Süle Károly) urv., d. u. 4 Süle K., 5 (n.) Farkas Ferenc. Aréna-ut: d. e. fél 10 Farkas Zoltán. Kápolna-u.: d. e. 10 Lehel László urv., d. u. 4 Lehel L. Simor-u. d. e. 11 Majba Vilmos urv. Rákóczi-ut: d. e. 10 (tótul) dr. Szilády Jenő urv., d. u. 5 Benczur L. Üllői-ut: d. e. 10 Szuchovszky Gyula urv. Fóti-ut: d. e. 10 Dezséry László urv., d. u. 5 Dezséry L. Gyarmat-u.: d. e. fél 11 Rimár Jenő urv. Angol-u.: d. e. 11 Grünvalszky Károly urv. Szvetenay-u.: d. e. 10 Dendely Károly urv. Mária Valéria-telep: d. e. 10 Farkas F. Bécsikapu-tér: d. e. 10 (németül) és 11 dr. Varsányi Mátyás urv. Bocskay-ut: d. e. 9 Révész István, 11 Szántó Róbert urv., d. u. 5 Szántó R. Dévai Biró Mátyás-tér: d. e. 9 (n.) Stovicsek Gusztáv, 11 Mohr Henrik urv., d. u. 4 Stovicsek G. Báthory László-ut: d. e. fél 11 Zulauf Henrik urv.

Protestáns katonai istentisztelet. Abonyi-u.: d. e. 11 Balikó Lajos urv.

Husvét hétfőjén:

A református templomokban. Kálvin-tér: d. e. 10 Murakőzy Gyula, urv. Boldizsár E., d. u. fél 6 Boldizsár E. Szabadság-tér: d. e. 10 Karsay D. urv. Fasor: d. e. 10 Dobos K., urv. Tóth E., d. u. 5 Rivó Z. Thököly-ut: d. e. fél 11 Gáspár B., urv. (különkelyhes) v. Kiss J., d. u. 5 Legátus. Százados-u.: d. e. fél 11 Szőke I. Salétrom-u.: d. e. 9 Tarr K., urv. Földváry A., 12 gróf Haller Gábor, urv. (különkelyhes) Tóth J., d. u. fél 6 Tarr K. Kőris-u.: d. e. fél 11 Domján J., urv. Borsay L., d. u. fél 6 Legátus. Üllői-ut: d. e. 10 Szabó Károly. urv. (különkelyhes) Patay P., d. u. 4 Gáspár B. Gubacsi-ut: d. e. 10 Nyiri S. Külső-Üllői-ut: d. e. 10 Morvay István urv., d. u. 5 Dóczi A. Ceglédi-ut: d. e. 11 Kántás F. Pozsonyi-ut: d. e. 10 Pákozdy L., urv. Bereczky A., d. u. 5 szeretetv. Frangepán-u.: d. e. 10 Kiss K., urv. Gál L., d. u. 5 Kiss K. Magdolnavárosi elmegyógyint.: d. e. 9 Gál L. urv. Róna-u.: d. e. fél 9 Hézser Z., urv. Kutas E., háromnegyed 11 Parragh L., urv. Kutas E. Vezér-u.: d. e. fél 10 Peti Z. Külső-Egressiut: d. u. 3 Hézser Z. Gergely-u.: d. e. 10 Fördős Dezső urv. és d. u. 3 Bucsay M. Kerepesi-ut: d. e. 10 vitéz Egri M. Augusztatelep: d. e. fél 11 Németh Gy. MÁV-telep: d. e. 9 Németh Gy. Szilágyi Dezső-tér: d. e. 10 Finta I., urv. (különkelyhes) Haypál B., d. u. 6 Haypál B. Toroczkó-tér: d. e. 10 Draskóczy I., urv. (különk.) Joó S., d. u. fél 6 Joó S. Böszörményiut: d. e. 10 Borsos S. urv. és d. u. 5 Erdős I. Bocskay-ut: d. e. fél 11 Sebestyén A., urv. Vatai László, d. u. 5 Kanyar J. Kálvin-u.: d. e. 10 Kurucz Gy., urv. Kontra A., d. u. 4 Kurucz Gy. Üröm-u.: d. e. 10 Fazekas L. Klebelsberg-u. d. e. 10 (németül) Schiebe W. G. Horthy-kórház: d. e. fél 10 Sallay I. urv. Vöröskereszt-kórház: d. e. 11 Magyar L.

Az evangélikus templomokban. Deák-tér: d. e. fél 9 Farkas F., fél 10 Zulauf H. (mindkettő német), 11 Scholz László urv., d. u. 6 Scholz L. Fasor: d. e. 11 dr. H. Gaudy László urv., d. u. 4 Farkas Z. Aréna-u.: d. e. fél 10 Benczur L. Kápolna-u.: d. e. 10 Szabó Aladár, d. u. 4 Lehel L. Simor-u.: d. e. 11 Lehel L. urv. Rákóczi-ut: d. e. 10 (tótul) Szilády J. urv., d. u. 5 Rimár Jenő. Üllői-ut: d. e. 10 Dendely K. Fóti-ut: d. e. 10 Rimár J. urv., d. u. 4 Rimár J. Gyarmat-u.: d. e. fél 11 (németül) Johnson Gisle. Angol-u.: d. e. 11 Grünvalszky K. Szvetenay-u.: d. e. 10 Farkas Z. Bécsikapu-tér: d. e. 11 Bagár Iván urv. Bocskai-ut: d. e. 11 Révész I. urv., d. u. 5 Révész I. Dévai Biró Mátyás-tér: d. e. 11 Danhauser László urv., d. u. 4 Danhauser L. Kerepesi-ut: d. e. fél 12 Dendely K.

Sternberg Rádió RÁKÓCZI ÚT 60. ÁRJEGYZÉK INGYEN! Legjobb gyártmányok vezérképviselete

Földalatti vagy gyorsvasut?

Érdekes tervek a főváros közlekedésének megoldására

Nagy-Budapest közel másfél milliónyi lakosságának közlekedése nem a legjobb. Amikor 1896-ban az egész európai kontinensen *legelsőnek* a magyar fővárosban készült el az első *földalatti villamos*, Budapest közönsége joggal remélhette, hogy az első vonalat rövidesen követi a többi. Az összes európai városokat megelőző földalatti villamosunk tanulmányozására nemcsak az Ó-, hanem az Ujvilág szakemberei is ellátogattak Budapestre és ma, 45 évvel forgalomba helyezése után, *a Ferenc József földalatti vasut még mindig egyike a legmodernebb megoldásoknak.*

Anyagi okokból azonban további földalatti vonalak, sajnos, nem épültek és az egyre fejlődő főváros közönségének az utesten haladó villamossal, a lófogatu omnibusszal, majd később az omnibuszt felváltó autobusszal kellett megelégednie. Autobusz-közlekedésünk teljesen korszerü, minden igényt kielégit, mig villamos közlekedésünk az egyre nagyobb arányokban növekvő utasforgalmat már csak a legnagyobb nehézségekkel tudja lebonyolitani.

A főváros utasforgalmát gyorsan, kényelmesen és zavartalanul csak gyorsvasuttal, vagy földalattival lehet tökéletesen megoldani.

A gyorsvasut

Az évek folyamán a különböző megoldásokra — különböző tervek merültek fel. Ezek között a legérdekesebbek *Algyay Pál* közlekedési államtitkárnak a gyorsvasutra és báró *Babarczy István* fővárosi tanácsnoknak a földalatti villamosra irányuló tervei. *Algyay* a fővároson keresztül észak-dél irányában gyorsvasuttal akarja a kérdést megoldani, még pedig a már nagyjában elkészült dunaparti gyorsforgalmi utvonalon. *Ujpestről* kiindulva a Duna partján haladnának végig a kétháromszor kocsiból álló szerelvények a *Boráros-térig.* A gyorsvasut 15—18 perc alatt futná be a mai másfélórás villamos utazást igénylő távot. A gyorsvasut megoldásához azonban egyrészt a főforgalmi utvonal nagyarányu átalakitása szükséges, másrészt további területkisajátitások kellenek és az évenkint mindgyakrabban megismétlődő árvizek veszélyével szemben az elöntés elől az alsórakpartot megfelelő módon biztositani kell.

Földalatti a Berlini-tér és a Szent István-kórház között

A *Babarczy*-féle terv előkészitési munkálatait a Beszkárt már megkezdte és előreláthatólag junius havára a főváros közlekedési bizottsága elé terjeszti. Ez a földalatti vonal *a Berlini-tértől kiindulva, a Vilmos császár-ut—Deák-tér—Muzeumkörut—Kálvin-tér és az Üllői-ut alatt egészen a kispest-pestszentlőrinci villamosok Szent István-kórház melletti végállomásáig vezetne.* Az öt kilométer hosszu távolságot a 3—5 kocsiból álló szerelvények 10—14 perc alatt szaladnák be. A tervek szerint a földalatti villamos vágányait az uttest alatt középen helyeznék el. A megállóhelyek céljaira középperronos állomásokat terveznek, mig a feljárók az uttest két oldalára kerülnének. A földalatt közlekedő egy-egy villamoskocsi befogadóképessége 100 utas lesz és igy egy ötkocsis szerelvény egyszerre ötszáz főnyi közönséget tud szállitani.

Hatvanmillió pengőbe kerül a földalatti megoldás

Illetékes helyről nyert értesülés szerint *a földalatti villamosvasut épitése a Berlini-tértől a Szent István-kórházig, a megállóhelyekkel és hatvan kilométeres sebességet kifejtő hetvenöt darab legmodernebb négytengelyes kocsival együtt, a mai anyagárakat figyelembevéve, körülbelül hatvanmillió pengő költséget jelent.* A tervek szerint az öt-nyolcpercenként közlekedő járatoknak átlag ötszáz-hétszázötven méterre lesz egy-egy megállóhelye.

A tervek szerint gondoskodnak arról is, hogy a már meglevő földalatti villamosvonalunk az uj relációt ne egy szintben keresztezze. Ennek a vonalnak a megépitésével ugy a *Berlini-tér, mint a Kálvintér rendezése is megoldást talál,* mert a Babarczy-féle elgondolás a tereken átvezető gyalogosforgalmat aluljárók segitségével óhajtja megoldani. Nagy előnye a tervezett földalatti vasut Berlini-tér és Szent István-kórház közti vonalának, hogy utjának mindkét oldalán sürün lakott városrészek vannak, mig a dunaparti gyorsvasut csak az egyik oldalon kapna közönséget, tekintve, hogy a másikon a Duna vize folyik.

Gyorsvasut vagy földalatti?

Budapest két nagyobbszabásu közlekedési tervezetének keresztülvitelét a szakkörök nagy érdeklődése kiséri. Mindkét elgondolásnak vannak pártfogói és ellenzői. Egyesek aggályosnak tartják a dunaparti gyorsvasut létesitését, az utóbbi években mindgyakrabban fellépő árvizek miatt. Ez az érv bizonyos mértékig indokoltnak is látszik, mert a gyorsforgalmi utvonal tervezésénél az *utolsó két évben bekövetkezett egészen rendkivüli magasvizállás nyolc alkalommal öntötte el a főváros alsó rakpartjait* és azt hosszabb-rövidebb ideig közlekedésre használhatatlanná tette. A szakértők azonban megállapitják azt is, hogy ötven esztendejenem volt ilyen magas dunai vizállás é remélhetőleg a most megkezdődött duna kotrási és szabályczási munkálatok utánhasonló magas vizállással a jövőben nen kell számolni. Mégis, a Duna szeszélye viselkedése után kérdésesnek látszik gyorsforgalmi vonal megépitése, mert a otthaladó villamospályát vagy alagutszer elkülönitéssel lehetne csak megoldani — *amely tetemes költségtöbbletet jelentene* — vagy magas védgátat kellene a Duna partján a lépcsők fölött épiteni. *Ennek falnak az emelése azonban a városké szempontjából szinte kivihetetlennek látszik.* A gyorsvasuti megoldás mellett szó viszont az a körülmény, hogy *az észak déli összekötővonalra feltétlenül szükség van.* Autóbuszközlekedéssel is meg lehetn ezt a kérdést oldani a gyorsforgalmi ut vonalon.

A földalatti vasut hivei nemcsak a nag kihasználási lehetőségekre mutatnak rá hanem arra is, hogy földalatti megoldá egyuttal nagyszabásu és a város legfor galmasabb pontjain keresztülvezető tökéletes óvóhely kialakitását is lehetővtenné.

Egységes megoldási terveket

A szakemberekre hárul a feladat, hog eldöntsék, vajjon a földalatti vagy a gyors vasut épitése sürgősebb-e és melyik az rendszer, amely tökéletesebben elégiti k Budapest közönségének közlekedési igényeit. Mindkét megoldásnak megvanna az előnyei és a hátrányai. *A gyorsvasu olcsóbb, a földalatti költségesebb.* A gyors vasut mentén kevesebb lesz az utaso száma, mint a földalattinál. A gyorsvas utnál az árviz miatt számolni kell kiseb nagyobb üzemszünetekre, a földalatti el lenben még háboru esetén is biztos köz lekedési eszköz. Tisztázni kell tehát, me lyik megoldási rendszer szolgálja jobba a főváros lakosságát.

Ha a szakemberek a földalatti megol dás mellett foglalnak állást, ugy egy *egye temes földalatti vonalhálózati terv kialakitása szükséges és csak annak elkészités után szabad a már meglevő földalatti vasuton kivül az ujabb vonal épitését elkezdeni.* A Babarczy-féle terv kétségtelenül forgalomsürüség szempontjából, a legalkottabb városrészeken vezet keresztü azonban *a kiinduló pontot a Ferdinánd térre kellene helyezni, mert számolva a uj Szent István-város terjedésével és Nyugati pályaudvar várható kihelyezésével,* ennek a városrésznek is gyors és kényelmes közlekedési lehetőséget kell nyujtani Budapest központja felé.

K. L.

A tatarozási kölcsönakció kiterjesztése

A Lakásépitő Állandó Bizottság közhogy a munkanélküliség enyhitésére az e hanyagolt bérházak és családi lakóházamodernizálásának lehetővé tételére, valmint légoltalmi óvóhely létesitésére előző évek *tatarozási kölcsönakciójának* folytatásaképpen a P. K. tagjai sorától tartozó pénzintézetek *a bérházak és családi lakóházak tulajdonosait bizonyos feltételek mellett kölcsönben részesitik,* kérelmüket 1942 december 1-ig előterjesztik. Az okmányokkal felszerelt hiteligénylési lapokat a főváros, Budafok, Kispest, Pestszentlőrinc, Csepel területén tervezett tatarozások esetében a Lakásépitő Állandó Bizottságnál (II., Lánchid-u. 2. III. e) másutt az államépitészeti hivatalnál kell előterjeszteni. Ezek a szervek helyszini vizsgálattal megállapitják, hogy a munkálatok teljesitése megokolt-e. A vizsgálat eredményét a hiteligénylési lapra rávezetik. A záradékkal ellátott hiteligénylő lapokat a háztulajdonos a hitelnyujtásba a pénzintézetek egyikénél nyujtja be.

Bérházaknál engedélyezhető hitel nem lehet nagyobb annál az összegnél, amely 4 év alatt a kamatokkal a bérház tiszta jövedelméből visszafizethető. *Családi lakóházaknál* a hitel csak elsőhelyü telekkönyvi bekebelezés mellett és oly összeig folyósitható, ami kamatokkal kb alkalmazottnál és nyugdijasoknál azok évi lakpénzéből visszafizethető, magántisztviselőknél és egyéb foglalkozásuaknál az évi összjövedelmük legfeljebb 40% erejéig terjedhet. A lakáspénzből és az összjövedelem 40%-ából levonásba hozandó a ház adója és egyéb közterhe.

NAPOS OLDAL

Monológ

Alább következő monológot egy fiatal pa mondta el. Nem hangosan, csak ugy iagában, egyik fővárosi szanatórium forosóján, mintegy másfél órával azután a asonlithatatlanul izgalmas pillanat után, midőn megtudta, hogy ifju hitvesét a ondviselés egy édes, kopasz, bömbölyded is ujszülöttel ajándékozta meg.

Ez a monológ a következőképen hangott:

Hát nem fiu lett. Hanem kislány.

Egy elragadó, erős, egészséges, három lló huszonöt dekás kis istenáldása és én gy örülök ennek, hogy majd szétreped mellem a boldogságtól.

Mármint annak örülök, hogy rögtön az ső gyerekem, az elsőszülött, nem fiu lett, anem lány. És igazán nem is értem azoat az apákat, akik az ilyesminek állitóg nemcsak hogy nem örülnek, hanem ég kissé lehangoltaknak és csalódottakak is látszanak. Mert hogy a fiut a kisnnyal egy napon még csak emliteni se het, ez szerintem egész természetes. Tármint a kislány javára gondolva ezt a olgot.

Ha ez ugyanis nem igy volna, akkor em különböztetnék el a kislányt már a ületése után tiz másodperccel a tudós szonyok, akik azt kiáltják oda a szoron- apának, diadallal, hogy: Nagy ujság! gy remek, ennivaló, gyönyörü kislányunk ületett!

Mig himnemű ujszülött esetében nem ondanak se remeket, se ennivalót, általban semmit, csak azt az egy, száraz, tárilagos és szinte statisztikai jellegü szót áltják oda, hogy: fiu!

Igaz, hogy vannak kaján és rosszindutu fius apák, akik szerint a tudós aszonyok a lányos apáknak csak azért ondják ezt a hosszu bevezetést, hogy azatt az apának legyen ideje lelkileg előszülni és ne vágja fejbe tulságosan az egyetlen, kiméletlen és egytagu kis szó, gy: lány!

Holott itt szó sincs se fejbevágásról, se lki előkészületről, se más ilyesfajta fenetlen ostobaságról, mert ha valakinek nya születik, annak az illető apa legfelbb csak örülhet. Ha van egy csöpp ze. Nekem pedig van.

Mert én tudom, hogy a fiuk az anyjukszoktak hasonlitani lelkileg, a lányok dig az apjukra. Na már most kérdem ztelettel: miért hasonlitson az én legelgyerekem rögtön az anyjára? Lelkileg. miért szeresse jobban az anyját? Mert az bebizonyitott lélektani jelenség, hogy a k az anyjukat jobban szeretik. Mig a nyok inkább az apjukhoz vonzódnak.

Nem szólva arról, hogy egy kislány ennyivel édesebb is, mint egy fiu. Mert kislány olyan, mint egy puha, tündéri, nyeztetni való kis cica. A fiu legjobb etben olyan, mint egy kiskutya. Egy etlen, csetlő-botló kölyökkutya. Azt ondják. Tapasztalt és gyakorlott apák ondják. Főként lányos apák mondják yan, de az mindegy.

És amikor a gyerek növekedni kezd! ilyen más dolog az, ha az a gyerek kisny, akit ugyszólván egy fillér költség lkül fel lehet ruházni az édesanyja rérongyaiból, mig a fiuval a legnagyobb jok vannak, mert az apának egyáltalán ncsenek régi rongyai és ha vannak, akr vagy az ószeres hordja el őket, vagy apa, sajátkezüleg. De mondjuk, hogy gyerek az apja holmiját viseli. Akkor legjobb esetben egy kiforditott ruha, ni nem elegáns. De ha ugyanezt egy ny veszi fel, akkor ezt nem kifordításk hivják, hanem átalakitásnak és az ár mégis csak egészen más!

Aztán az iskoláztatás. Ha a lány érettgizett, azt mondják róla: Hű, ennek ettségije is van! És egy fiu? Ha letette érettségit, azt kérdik: na és aztán?

Mert a fiunak csak aztán kezdődik el igazi tánca, amig vagy egyetemi végttség után, vagy pláne anélkül állást óbálnak neki kiszoritani valahol. Mig y lány . . . Az ember csak azt mondja: pp-hopp és már állásban is van. Legább is az összes férfiak azt mondják, gy azért nem kapnak megfelelő állást, mert mindenhova a lányok furakodtak be.

De az én lányomnak különben se lesz erre szüksége. Az én lányom férjhez fog menni. Korán fog férjhezmenni, ami egy lánynál szerencse. Mig, ha egy fiu házasodik korán, az pech.

És — ha már itt tartunk — ez a férjhezmenési komplexum is külön jó pont a lányok javára. Mert, ha egy fiu megházasodik, akkor ugyszólván elveszett a szülei számára. De ha a lány férjhez megy, az nemcsak hogy nem szakad el a szüleitől, hanem még a férjét is a családjához édesgeti. Amit nem azért mondok, mintha én valami nagyon az anyósomhoz édesedtem volna, de mégis . . .

És általában: én kimondom ugy, ahogy van. Én titokban mindig azt szerettem volna, hogy ne fiu legyen, hanem lány. És csak babonából mondogattam mindig: fiu lesz, fiu lesz — csak azért, hogy lány legyen.

Mert igy legalább a név kérdése is meg van oldva. A család egyik fele ugyanis azt akarta volna, hogy Péter legyen, az én apám után, a másik fele meg, hogy Pál legyen, a feleségem apja után. De ez az én édes kis csöppségem megoldotta a kérdést és se Péter nem lett, se Pál, hanem Juci lett, a feleségem után és igy az egész névkérdést elodázta, vagy egy-két esztendővel, amig a kis öcsikéje meg nem születik.

Mert öcsikéje lesz. Az lesz neki, a kutyafáját, mert ha az se lesz fiu, hát akkor aztán már igazán dühös leszek.

A fentebbiekben közölt monológ szövegének hitelességéért semminemü felelősséget nem vállal:

Zágon István.

ÉMETBIRODALMI ISKOLA

udapest, VII., Damjanich-utca 4—6. szám.
34. tanév. Telefon: 422—122.

elvételi bejelentéseket az 1941/42. tanévre resztény gyermekek részére április 21-től zdve hétköznapokon 11—12 óra között az kola titkári hivatala vesz át. Szükséges yuttal egy felvételi kérvény, születési anyaönyvi kivonat (szülőké is), oltási, valamint utolsó iskolai bizonyitvány bemutatása. Az ródába még a folyó tanévre is veszünk fel övendékeket.

LANGE főigazgató.

Husvéti magyar szokások

Irta Ortutay Gyula

Bartha Károlynak kedves husvéti rigmus-gyüjteményében találjuk a következő szatmármegyei, botpaládi köszöntőt:

Nagypénteken sokat sirtak,
Sok himes tojást is irtak.
Adjanak egy himes tojást,
Kerüljék el a locsolást.
Most hát husvét van, örvendjünk,
Egymást locsolni készüljünk.
A Jézus is a bérével
Locsolta piros vérével.
E ház népének azt kivánom,
Kivánságom meg nem bánom,
Éljenek boldog napokat,
Bú nélkül valókat,
Szivemből kivánom.

Ebben a kis versben benne van a magyar vallásos népszokások egész sajátos jellege: a vallásos áhitat, a népi tiszteletadás, de ezen a vallásosságon átüt az ünneplő parasztság jókedve s a vallásos élményt felváltó laikus népi magatartás Vallásos élmény, pogány szimbólum fonódik össze itt, szerelemvarázsló ajándék s Krisztus kiömlő vérének áhitatos tisztelete. Ha vallásos néprajzunkon végigtekintünk, ez a kettősség mindig is szemünkbe ötlik, de tán egyszer sem olyan kiemelkedő módon, mint a husvéti szokásaink gazdag anyagában. Különben az is igaz, hogy egyik ünnepünk köré sem csoportosul annyi szokás, mint husvét ünnepéhez. Róheim Géza a magyar néphitről és népszokásokról szóló könyvében elsősorban a római katolikus naptár január 1-vel és a keleti szláv naptár későbbi tavaszi évkezdetével magyarázza a husvét köré fonódó szokások rendkivül nagy számát.

Valóban a husvéti szokások egy-egy része ismerős már a farsangi ünnepkör népi szokásanyagában is. Ilyen elsősorban a *téltemetés, télkihordás* szokása: ezt a szokást helyenként még farsangkor csinálják, de nem egyhelyütt nagyböjt végén hordják ki a telet. Északmagyarországi szokás, egész palócságunknál elterjedt, hogy Virágvasárnapján egy szalmából, rongyból készitett bábut, ugynevezett kiszebábut visznek nagy énekszóval át a falun, a fiatalok ezt éneklik:

Villő, Villő! faluvégen selyemsátor,
Zengjünk ott most ugy, mint máskor.
Villő, Villő, kivisszük a kicevicét
S behozzuk a koncmesternét, Villő, Villő,

Nagy lármával, kiabálással viszik ki a falu határáig a kiszebábut, ott áthajitják a határon, vagy a vizbe dobják. Ugy tartják, hogy a kiszével együtt nemcsak a telet temették el, a nagyböjtöt, hanem mindazt a bajt, ártalmat is, ami a falut érhetné. Az egyik szatmári faluban, Mérken szokásban volt, hogy a kiszebábukat hordozó csapatok összetalálkozva, a határban megmérkőztek: a két kiszét egymáshoz csapkodták. Ebben a szokásban benne él a germán hagyományanyag tél-tavasz küzdelmének emléke, ami azért is bizonyosra vehető, mert Mérk német település. Különben ez a szokás mind a germán, mind a szláv szokásanyagban is megtalálható és Róheim kutatásai szerint a Villő, a tündér jelenléte szokásainkban arra mutat, hogy szláv hatás ez ugyan nálunk, de olyan szláv hatás, mely a szlávba is az ozmántörökből jutott. Tehát mi a szlávságtól csak visszakaptuk ősibb örökségünket. Különben a nagy angol etnológusnak, Frazernek a véleménye szerint az egész hagyomány a primitiv emberáldozat szokására vezethető vissza s annak szimbólikus, enyhitett formája. Jól tudjuk, hogy ilyen szimbólikus egyszerüsités népi hagyományaink körében nem ismeretlen, hiszen a Kőmives Kelemenné balladájában rejlő emberáldozat szokásait is enyhiti a nép azzal, hogy az épülő uj házba egy tojást falaz be, az elkészült uj házba, első éjjelre, egy állatot zár be egyedül.

Virágvasárnapjának vallásos szokása a *barkaszentelés*. A szentelt barkának aztán a nép gondolatvilágában a jelentősége tulnő a vallás szimbólikus értelmezésén, hozzáfüzi a maga ősi hiedelmeit is. Igy a szentelt barkának különös ereje van: bajelhárító, gyógyitó. Szemverés, torokfájás ellen használ a megtört szentelt barka. Privigyén a fiatal anyák a barkaszentelésre elviszik csecsemőiket is, hogy mielőbb megszólaljanak. A nép vallásos gondolkodásába természetesen erősen belejátszik kis gazdaságuk minden gondja-baja is: a szentelt barka igy lesz előzője a tehénrontásnak, az ostorhegy, ha barkák közt szentelik meg, elősegiti a ló épségét, széppé teszi járását, a méhkas alá tett barka pedig elősegiti a méhek rajzását s buzgó mézgyüjtővé teszi őket. Másutt a villámtól őrzi meg a házat a szentelt barka s még sorolhatnánk fel a különböző hiedelmekből nagy sereget: mind azt bizonyitja, hogy a vallásos szentelményt a népi gondolkozás bevonja a maga ősi szemléletének körébe.

A husvéti ünnepkörben azonban legjelentősebb *a nagyhét* s a köréje fonódó szokások: ezeket a szokásokat a régibb paraszti világ áhitattal betartotta s a vallásosság nagy kötőerejére jellemző, hogy legtöbbje e szokásoknak mai napig megőrizte funkcióját, sőt láthatjuk, hogy a husvét egyes szokásai változatlanul élnek ma is a könnyen felejtő város folklorejában is. A Nagyhét elsősorban a készülődésnek, tisztulásnak az ideje. A katolikus világ készülődése már hamvazószerdán kezdődik és a nagyböjt hetein át tart, hogy a lélek tisztán álljon Ura elé, aki vállalta az áldozat keresztjét és feltámadásával megváltotta a világot. Ez a gondolat a katolikus nép husvéti szokásain végighuzódik, de lényege szerint áthajtja a református népszokások rendjét is. Kitisztitják a házat, udvart, istállót: az egész család készül az ünnepre, még a minden mód nélküli s az ünnepeket lenéző szegény parasztság is igyekszik, hogy ezeken a napokon együtt tartson az ünneplő faluval.

Nagyszerdán és nagycsütörtökön Csanádapácán a *Pilátus-verés* érdekes szokása divatozott: mikor a pap belekezd a „Miserere mei" zsoltárába s annak jeléül, hogy Krisztus kínhalálakor a jeruzsálemi kárpit kettéhasadt, megüti az oltár lépcsőjét, a nép is neklesik a padoknak s botokkal verik néhány pillanatig. Azt tartják erről a szokásról, hogy Pilátust, másutt Judást verik, mert elárulta Jézus Krisztust s oka volt halálának. Különben nagycsütörtökön hallgatnak el a harangok s vissza sem térnek a nagyszombati körmenetig, addig elrepülnek Rómába, ahogy ezt Kopeczky Mihály késmárki diáknak históriájából is tudjuk. A harangok helyett mindenütt a kereplők szólnak. Sokhelyütt ugy tartják, hogy ez a zaj elüzője a vetést s a gazdaságot fenyegető minden ártalomnak. Nagypéntek napjához is számtalan keresztény és pogány képzet kapcsolódott. A tavaszi tisztulás pogány gondolata és a megváltás katolikus tanitása kapcsolódtak itt össze. Nagyon sokhelyütt szokásos a Nagypéntek hajnalán való ünnepi mosakodás: igy szabadulnak meg minden betegségtől. Néhol a beteg kis gyerekeket mosdatják ilyenkor a patakban, másutt a leányok mossák meg az arcukat a patakról hozott „aranyos" vizben, hogy mindig szépek legyenek. Igen sokszor a lovakat is megfürdetik.

Nagyszombat napjához kapcsolódik egyik érdekes szokásunk, melynek eredetéről még sokat vitatkozhatunk: a *husvéti határkerülés* szokása, amely egymástól távoleső vidékeken nagy hasonlatossággal őriződött meg: Dunántulon és a székelységnél. A székely határjárók: fiatal házasok, legények vacsora után összegyültek,

FÉRFIAK EZREI BIZONYITJÁK:

„Amióta TARR-t használunk, napról napra könnyebben borotválkozunk." – Minden férfi, akinek fájdalmas a borotválkozás (és kinek ne volna az!) el van ragadtatva a TARR-tól. Sérülések, apró pörsenések, a bőr tisztátalanságai, amelyek kinná teszik a borotválkozást, ugyszólván egy éjszaka alatt eltünnek. TARR alaposan fertőtlenit, a bőr nem ég, nem feszül többé. Határozottan érzi, hogy már másnap mennyivel kellemesebben, fájdalommentesen borotválkozik.

★

Borotválkozás után TARR-ozol
S másnap könnyebben borotválkozol!

SCHERK

maguk közül királybirót, papot, énekvezetőt s még egyéb tisztségeket választottak s énekszóval, imamondással megkerülik a templomot, majd az egész falu határát.

Ez a közismert szokás sok analógiát mutat az antik vallásos hagyomány felé is. A szokásnak különben dramatikus játék jellegü ágazata is van: bebocsátásért könyörögnek a házakba, hogy messzi utról jöttek s mig meg nem kapják ajándékukat, eltréfálnak a házbeliekkel.

Végül is nem feledkezhetünk meg a husvéti népszokások ismertetésénél *a husvéthétfői locsolkodás szokásáról és a lányok himes tojásáról*. A szokás egyik benső értelme: szerelmi varázs, ezt a szimbolumok is eléggé elárulják. A megöntözés kedves huzavonái, a lányok ellenkezése játékossá, vidámmá teszi ezt a napot: a falu teli énekszóval, kissé beborozott legények járnak az ismerős házakhoz. A régi tavaszkezdeti szerelemünnepeknek emléke éled fel e napon s ahogy a szentivánnapi kurjantásokban a nyár forróságát érezhetjük, a husvéti rigmusokban, tréfákban a kezdődő szerelem, a tavasz mutatkozik meg.

A Légvédelmi Parancsnokság jelentése

Az Országos Légvédelmi Parancsnokság közli:

Pénteken a déli határ mentén csupán kisebb jelentőségü jugoszláv repülőtevékenység volt megfigyelhető. A szerb repülőgépek megjelenése szükségessé tette a határtól északra fekvő területek riasztását. Bombatámadás sehol sem történt. Egy többmotoros szerb repülőgép nagy magasságban Erdély felől jövet Nyiregyháza irányában ismét átrepülte az ország területét. A csütörtökön Nagysomkut és Kővárhosszufalu között kényszerleszállást végzett szerb nehéz bombázórepülőgép fogságba került személyzete, két tiszt és öt altiszt sértetlen. A repülőgép több helyen megsérült.

Szombaton a kora reggeli óráktól késő délutánig szerb légi felderitő tevékenységet jelentettek a déli határ egész vonaláról. Ez különösen Szegedtől északra és Bajánál a Duna vonalán fel Dunaföldvárig, továbbá Pécs és Nagykanizsa környékén volt élénk. Fehértó határában több szerb gép bombákat vetett az ottani tanyákra. A szerb bombázógépeket bevetett vadászerőink elüzték. Az egyik dunamenti községben délelőtt egy Bristol-Blenheim-tipusu szerb kétmotoros bombázógép kényszerleszállást végzett. Személyzetét, két altisztet, a csendőrség őrizetbe vette. Kihallgatásuk során kiderült, hogy az egyik délszerbiai repülőtérről indultak északra.

Szombaton kétizben riasztották Szegedet és Pécset, azonkivül riadó volt Kiskunfélegyházán, Baján, Dunaföldváron, Zalaegerszegen és Nagykanizsán.

Feltámadás

Irta Szitnyai Zoltán

Mostanában gyakorta vagyok együtt egy jóismerősömmel, aki több esztendővel ezelőtt tragikus hirtelenséggel vesztette el egyetlen gyermekét. A fiucska tizenhatéves volt akkor. A tehetség tüze csillogott élénktekintetü szemében, karcsu teste izmos és rugalmas volt, mint egy fiatal agáré, csak magas, elgondolkodó homlokán fehérlett állandóan az az áttetsző sápadás, melyet a korai elmulásra ítéltek hoznak magukkal az életbe. Az apa fájdalma mérhetetlen volt. Azt hittem, nem fogja tulélni. Aztán csodálkozva láttam, hogyan éled fel az átélt szenvedések ájulatából, tétova léptei ismét megszilárdultak, parancsokat adott a reá bizott gazdaságban, tekintete aprólékos gonddal akadt meg a mulasztásokon s ha lehet, még lelkiismeretesebben látta el teendőit, mint addig. Nem sóhajtozott, nem sopánkodott, sőt már nevetni is láttam a gondtalan emberek természetes vidámságával.

Ezt sokáig nem értettem, mert jól emlékeztem arra a pillanatra, amikor az apai büszkeség mosolyával először mutatta meg nekem a kisfia arcképét. Az életem célja, egyedül érte vagyok, érte dolgozom, ha ő nem lenne, talán már nem is lennék — mondta ugyanakkor. Magányos ember volt ez az apa, akit az élethez nem füztek a meghitt barátságok és szoros rokoni kapcsolatok szálai. Sok csalódás állhatott mögötte, melyek apránkint letördelték az élet szépségébe vetett hitét s ha mások ilyenről lelkendeztek előtte, ő a kiábrándult bölcsek fanyar mosolyával hallgatott. De ha a fiával volt együtt, nyomban átalakult. Azt nevelte beléje, amit önmagából már végkép kivetett: a hitet, a reménykedést és törhetetlen önbizalmat, mely egyszer majd a győzelem gyümölcsét fogja tenni eléje a jövőben. Mintha lelke mélyén kétféle életet látott volna: az egyikben ő és a többi emberek senyvednek s a másikban öröm, boldogság és remények beteljesülése adatik meg az ő fiának. Ez a kisfiu volt az egyetlen szál, mely az élethez füzte és értelmet adott létezésének. Ezért volt számomra oly érthetetlen, amikor ez az apa, a haláleset után néhány nappal, feltápászkodott a hirtelen veszteség villámcsapásából és ugy élt tovább, mint látszólag addig.

Akkor még nem eszméltem rá arra, hogy sok esetben épp az köt bennünket az élethez, hogy elvesztjük azt, akiért éltünk, aki életünknek egyetlen célja volt, mint ennél az apánál is. Még sok mindennek történnie kellett ahhoz, hogy megértsem azt a látszólagos ellentmondást, mely mögött az az igazság lappang, hogy a lélek létezése nem szünik meg a testi léttel. Amig mi magunk vagyunk (ha megadatott nekünk a szeretet tehetsége és erénye), utolsó lélekzetvételünkig szoros együttlétben tudunk maradni azokkal, akiket nagyon szerettünk. Az élethez nem azért ragaszkodunk már, mert várunk még valamit attól vagy örülünk annak, hanem, mert tudjuk, hogy bennünk élnek mindazok, akik többé már nincsenek, de valaha kedvessé és ragyogóvá tették létezésükkel ezt az életet. Ha már mi sem leszünk többé, akkor következik el az ő örök elmulásuk is. Az apa, akiről az imént szóltam, a mérhetetlen veszteség fájdalmában bizonyára egy pillanatig sem vigasztalódott meg s hogy látszólag oly könnyen vállalta az életet, annak egyetlen magyarázata az, hogy elevenen élt benne fiának lelke és csupán azért nem akart elszakadni az élettől, mert ezzel végleg és örökre elszakadt volna fiának földi életétől is.

— Szegény kisfiam, most kerülne bérmálás alá — mondta a haláleset utáni pünkösdkor. Gondolatai tovább iveltek arról, hogy ki lehetne az, akit a bérmaszülői tisztségre felkérhetne. Olyan bérmaszülőt akar, aki átérti e kapcsolat mélyebb jelentőségét és majd akkor is törődik a gyermek lelki gondozásával, ha ő már nem lesz az élők sorában. Mindezt ugy mondta, mintha még élne a kisfiu, akit már majd egy esztendővel tulélt. Máskor meg gondterhelt arccal vitatta meg velem a fiatalok pályaválasztásának és elhelyezkedésének nehézségeit. Az ő kisfia az orvosi hivatásra érzett magában hajlamot, amit azonban ő sohasem ápolt benne. Mért lásson örökösen szenvedést meg halált? Mennyivel könnyebb a mérnöknek, aki hajlékot épit boldog és az élet révébe érkezett embereknek! Az orvosi pályán egyre nehezebb a megélhetés, mig az ujjáépülő világban szinte végtelen lehetőség vár a mérnökökre. Ha ellenvetést tettem olykor, szinte ingerült lett, mintha attól félne, hogy titkon az ő apai akarata ellen befolyásolom a gyermekét. Egyre több szó esett köztünk a fiáról, aki már nem élt, de élt és tovább növekedett az apa emlékezésében. Letette az érettségit, beiratkozott az egyetemre, leszolgálta önkéntesi évét. Egy nap mosolyogva számolt be az apa arról, hogy a fia most ért el ebbe a boldog korba, amikor szivében először vet lángot egy mély vonzalom. Az évek mulásával elhalványult és pelyhedzőállu ifjuvá serdült benne a tizenhatéves gyermek képe. Már közelit az idő, az apa életének legszebb korszaka, amikor barátot talál érett férfivá lett gyermekében.

Arról, hogy az rég meghalt már, sohasem beszélt és mindig ugy beszélt róla, mintha élne.

Mert mindnyájan meghalunk és fel is támadunk a bennünket szerető szivekben.

Csak az hal meg örökre e földön, akire senkisem emlékszik vissza szeretettel.

Amikor az alperes meglepődik . . .

Az alperes rendszerint akkor lepődik meg, amikor várakozása ellenére elveszti a pert. Nem éppen ritka eset és nem is lenne érdemes róla beszélni. De van rá példa, amikor az alperes meglepetése a szokottnál és a kelleténél nagyobb! Amikor ugy érzi, hogy „égbekiáltó" igazságtalanság történt vele. Amikor az itélet kihirdetése után odaáll a biró elé és számonkéri, hogy őt „meg se hallgatta". Amikor távozása után valósággal hangos a folyosó a felháborodástól, hogy mindenki tudomást szerezhessen arról a hallatlan dologról, ami vele történt.

Apró, kis mindennapos esetek ezek... Alperes, aki ügyvéd nélkül védekezik, a szintiszta igazat mondja és szentül meg van győződve arról, hogy a felperes rajta hiába kereskedik. Egyszerü életszemlélete lehetetlennek tartja, hogy elveszithesse a pert, amikor neki „igazsága" van. A sok bonyolult és magasabbrendü szempontról, amelyet a paragrafusok világa rejt, semmit sem tud. Innen aztán a nagy meglepetés és a keserves csalódás a végén.

Csak ugy találomra mondunk el egy párat. Tipusos esetek ezek, majdnem kisérteties egyformasággal játszódnak le naponta a nagy biróságok különböző birái előtt.

A részletvásárló

Rendszerint nem az alperes jelentkezik, hanem a felesége, aki esetleg a férjével együtt alperes. A meghatalmazás kérdésének tisztázása után a következő párbeszéd játszódik le a biró és az asszony között.

— Nos, maguk irták alá ezt a megrendelő jegyet? Minek irták alá? Miért vásárolnak, ha nem tudnak fizetni? — kérdi a biró.

— Nagyságos biró ur, ott áll az a vacak holmi. Senkinek se kell. Vigyék el. Nyakunkra járt az az ember, addig unszolt, hogy igy meg ugy, akkor fizetünk, amikor akarunk és ahogy tudunk, azt mondta, az ő cége egy előkelő cég, még nem pörölt be senkit. Addig beszélt, mig aláirtuk. Aztán mikor elhozták a holmit, láttuk, hogy becsapott. Hát most vagy vigye el a holmit, vagy várjon, mig fizetni tudunk. Az uram most munka után szaladgál, majd ha lesz pénzünk, fizetünk...

Igy ömlik a szó az alperesből. De a biró hamarosan félbeszakitja, rövid jegyzőkönyvet diktál és kihirdeti a marasztaló itéletet. A felperesi ügyvéd hidegvérüen jegyezget, az asszony méltatlankodik és szidja az ügynököt, amig csak a biró ki nem küldi a teremből...

A hibás holmi

Az előbbivel rokon eset. Az alperes butort, rádiót, varrógépet, órát vagy valami hasonlót vásárolt. Arra a kérdésre, hogy miért nem fizet, elkezdi éktelenül szidni a felperest, aki becsapta, mert már a második héten kiderült, hogy ez, meg az a baja van annak, amit vásárolt.

— Hát aztán mondta-e a felperesnek, hogy rossz az áru, jöjjön és javitsa ki? — kérdi most a biró. — Vagy rendelkezésre bocsátotta-e? Megirta-e, hogy az árut nem lehet használni, vegye vissza?

— Nem irtam én, kérem. Ott van, vigye el, ha akarja. De előbb adja vissza a pénzemet!

Igy képzeli el az alperes és aztán csodálkozik, hogy a biró ugy itél, hogy a hátralékos vételárat 15 nap alatt meg kell fizetnie.

A nemfizető lakó

Ezek bizony szomoru, megrendítő esetek. Az alperesnek felmondottak, mert nem fizette pontosan a házbért.

— Megkapták a felmondólevelet? Tartoznak a bérrel? — ez a biró első kérdése.

— Igenis, nagyságos biró ur, megkaptuk. Három hónapja nincs munkám, azért nem tudtam fizetni. Kenyérre kellett a pénz az asszonynak, meg a gyerekeknek...

— Hát lelkem, én nem tudok magán segiteni. Ha nem tud fizetni, ki kell menni a lakásból.

— Nagyságos biró ur, most is fenn voltam a gondnok urnál és akartam adni hesz pengőt. Mondottam, hogy a többit majd megfizetem. Én nem tehetek róla, hogy nem fogadta el. Tessék megkérdezni tőle, nem tagadhatja le.

A biróság nem kérdezi meg. Itéletet hirdet és érvényesnek mondja ki a felmondást.

A fölháborodott „apa"

Apasági kereset. Fiatal férfi és fiatal nő néznek farkasszemet egymással, mig a biró fölveszi a jegyzőkönyvet.

— Hát volt-e dolga ezzel a leánnyal? — kérdi a biró.

— Volt hát — válaszolja hetykén az alperes.

— Szóval elismeri, hogy maga a gyermek apja?

— Dehogyis ismerem el. Volt ennek a perszónának sok mindenkivel dolga. Csak ugy jártak hozzá a legények. Mit tudom én, hogy ki a gyerek apja...

— Szóval feslettségi kifogást emel. Hát aztán mit adott ennek a lánynak, amiért elment magával?

— Én, nagyságos biró ur? Semmit... Néha elvittem a moziba.

— Hát az a sok legény, akiről beszélt, az adott-e pénzt neki . . .

— Nem tudom én, nagyságos biró ur. Hogyan tudhatnám . . .

Ennél a kis párbeszédnél tovább az se tart, amig a biró tisztába hozza, hogy mennyit keres az alperes. És már egy apával többje van az országnak. Egy fölöttébb hangos apával . . . Méltatlankodásától csak ugy zeng a folyosó . . .

Házmester, akivel elbántak

Az alperes: házmester, akinek azonnali hatállyal felmondtak. Azt akarják tőle, hogy télviz idején, egyik napról a másikra hagyja ott a házat és adja át a szolgálati lakást.

Az első kérdés itt is, hogy megkapta-e a felmondólevelet.

— Nagyságos biró ur, megkaptam azt a gyalázatos levelet — mondja alperes haragra gyult arccal. — Egy huncut szó se igaz belőle. Igy akar velem a háziur elbánni. Tiz tanut, husz tanut tudok hozni, akik mind megmondhatják, hogy nem igaz, amit rámfognak. Semmi okuk se volt, hogy nekem felmondjanak . . .

Igy folytatná még sokáig, de nem hagyják. Csak ugy félfüllel hallja, hogy az ellenséges ügyvéd és a biró valami számot, meg valami „elvi határozat"-félét emlegetnek. Valami jegyzőkönyvformát aláir, a biró feláll és hosszu mondókát mond el. De ő csak a végén érti meg, hogy azonnal ki kell mennie a házmesteri lakásból . . . Tele van lázongással, mert a biró sem őt nem hagyta kibeszélni, sem a tanukat nem idézte meg.

Férj — válófélben

Ez furcsa eset. Az alperes megnyeri a pert és mégis meglepődik... Válópert inditanak az alperes férj ellen, „hűtlen elhagyásosat", — ennyit már ő is megtanult és alig várja, hogy a biró kimondja a boldogitó választ. Csak ő tudja, hogy milyen nehéz volt az asszonyt rávenni arra, hogy a pert meginditsa.

Pedig ővele igazán könnyen végzett a biró. Nem békül... nincs észrevétele... nem bánja, ha a hibájából felbontják a házasságot . . .

De a biró az asszonyt is meghallgatja:

— Hát maga kibékülne-e az urával? — kérdi.

— Nem én, nagyságos biró ur, ha már ő sem akar.

— Hát amikor visszahivta, nem fogadta volna vissza?

— Nem én, ha már egyszer megegyeztünk abban, hogy elválunk . . .

Ennél több nem is kell a birónak. Már hangzik is az itélet, amely elutasitja az asszonyt és nem bontja fel a házasságot. Nem volt komoly a visszahivás . . .

Kinn a folyosón nagy a veszekedés. Nem is egymást: az ügyvédet szidják, pedig az szegény feje majd a lelkét kitette, hogy megmagyarázza: mit szabad és mit nem szabad a biróság előtt mondani . . .

Molnár Jenő Antal.

A talajvizről

Irta Csikvándi Ernő

Ha a képviselőház naplóiban, vagy ujságokban fellapozzuk a pár év előtt hangzott beszédeket és cikkeket, megállpithatjuk, hogy azokban, a mostaniakk éppen ellenkező panaszokkal, szemrehnyásokkal és vádakkal árasztották el kormányzatot és vizügyünk műszaki vzetőségét. Az akkori, évekig tartó szár időjárás idején belvizszabályozó társultainkat és mérnökeinket, csatornarendszrünk tulzott vizlevezetése, ennek következtében a talaj kiszáradása, elsivatagodá miatt támadták. Ma talán ugyanazoezek ellen a csatornák ellen azért emenek kifogást, mert nem képesek levezetazt a nagymennyiségü talajvizet, amely két év rendellenes csapadékviszonyai zditottak hazánk mélyebben fekvő vidékre. Az árvizek, ha óriási károkat okozna is, mégis csak elvonulnak és ha ez idejben, még a viz felmelegedése előtt metörténik, mindig van remény arra, hoy az elárasztott területeken az őszi vetésrendes termést adjanak. Sokkal nehezeaz alulról feltörő talajviztől megszabadtani termő területeinket. Olyan „kollektiv", „átfogó" vizrendezést, amely ugy száraz, mint a nedves évek hátrányaegyaránt kiküszöbölje, csak az egész Afőld öntözésével lehetne elérni.

Vizrendezésünknek egyébként nemcsa műszaki akadályai vannak. Ismerjük hsokkal nagyobb akadály az az egyenlenség, amely minden vizlevezetési, csapolási, medermélyitési közös érdekekcélzó munkálat elhatározása alkalmával az érdekeltek körében mutatkozni szkott. Nedves években a vizzel elárasztgazda siránkozva panaszolja, hogy vizbritotta földjén nem terem kenyér, de épen ugy panaszkodik majd azért, ha leszállitott talajviz miatt kiégett legelőjnem él meg a jószág, gondozatlan rétjenem terem széna és kiszáritott pocsolyában kiveszik a nád, amely neki sokszmunka nélkül többet jövedelmez, mint buza. Amikor vizlevezetésről van szegyidőben is jelentkeznek ilyen érdekelentétek, mert sokan csak a jelenre godolnak, mások előrelátóbbak. Ha vizesztendőben sikerül is az érdekeltségekkimondaniok a lecsapolás szükségességés megegyeznek az államsegély fölöttköltségek viselésében, mindig akadnakik a határozatot megfellebbezik évek telnek el az első határozat után. Hidőközben száraz évek köszöntenek be megszünik a vizveszedelem a költséges lcsapolási munkálatok nélkül is, nőttön naz a tábor, amely most már feleslegesnctartja a nagy költséggel járó munkát.

Egyik hetilapban egy kisgazda, ügy cikkben szólal fel az ellen, hogy a birtkosok tervszerütlenül vezetik rá a vizet szomszédos földekre. Vizjogi törvényeinjogot adnak arra, hogy a viz természetlefolyását elősegitsük. Száraz évek mindmaguk után vonják a vizlevezető árkelhanyagolását, főleg ott, ahol azt közmunkával vagy költséggel kell végrehatani. Az elhanyagolt vizlevezető árkok csatornák számát nagy mértékben szapritották az utóbbi két évtized parcellázsai és kisbérletei. Még nagyobb hibát kvettek el a földosztások alkalmával, amdőn nem törődve a vizlevezető árkokka parcellákat ugy osztották ki, hogy földszalagokat az árkok metszették. Az tulajdonos, vagy kisbérlő kénytelen vohogy földjét megművelhesse, a keresztlhuzódó árkot betemetni, vagy legjobesetben azon ekével és szekérrel átjárIlyenformán megakasztotta a viz lefolysát, ami természetszerüleg mocsárrá vátoztatta nedves években azt a területamely a nagybirtok idején soha sem szevedett vizkárokat. Ilyen esetben fordelő a panaszolt „rendszertelen vizrávezetés". A karbantartott árokból nagy tmegben lezuduló viz elárasztja az alacsnyabb területeket, ahonnan az nem tugyorsan lefolyni és károkat okoz.

Ha rendet akarunk teremteni ezen a tren, nemcsak az árvédelmi, belvizlevezeés egyéb vizitársulatok egységes vezetalá helyezéséről kell gondoskodnunk, hnem arról is, hogy az erre vonatkozó tövények és rendeletek bürokratikus salangjait lenyesegetve, megkönnyitsük meggyorsitsuk azt az eljárást, amely nagyfontosságu vizrendezést lehetővé tszi.

Magyar-német gyors- és gépiróno
állandó nyugdijképes állást talál nagyiparvállalatnál. Megbizható őskereszténypályázók ajánlatait fizetési igény és életleirás közlésével „Jó előmenetel" jelige alattRudolf Mosse r. t. hirdetővállalat, Erzsébet-körut 23. továbbitja. 1962

Budapesti fák

Irta Preszly Elemér

Veszélyben forognak a budapesti fák, a szép budapesti fák.

A szakértők szerint zavarják a városképet, eltakarják a házak homlokzatát.

A mi „gyermeteg" hitünk szerint viszont minden egyes fa oázis a világváros kötengerében, rideg világban, vidám követe természetanyánknak. Örömet fakaszt a gondok között robotoló pesti ember lelkében, hüs árnyékot áraszt az alatta megpihenő gyermekekre.

Pár év előtt szivből tapsoltunk Szendy polgármester ur erélyes kijelentésének: a budapesti fák személyes jóbarátai, őrködik felettük.

Sajnos, a székesfőváros utépitési ügyosztálya nyilván szakszempontból a Kossuth Lajos-utcában kiirtotta a fákat. Ezen már nem változtathatunk, de azt kérjük, ne bántsák a többi pesti fákat.

Mi sem könnyebb, mint kivágni egy terebélyes szép fát, csak éles fejsze kell hozzá és kemény, sziv. De milyen nehéz a kivágott fát pótolni, évek, évtizedek kellenek hozzá.

Nemrég szakszerü cikket olvastam a növényzet és épületek közötti kapcsolatokról: a cikkiró szerint nem szabad, hogy *a fa rontsa a városképet*, ezért a növényzet és épületek közötti kapcsolat tárgyilagos megbirálását kivánja.

Milyen jó, hogy nem vagyok szakértő, a fák védelmében alanyi érzelmi szempontokat is felsorakoztathatok és hittel meggyőződéssel vallhatom, hogy *a fa nem rontja, hanem szépiti a városképet*, szint, életet, élénkséget, derüt varázsol a nagy város kötengerébe.

Miért mondják, hogy Budapest májusban a legszebb? Mert májusban virágoznak a bokrok, a fák. Orgonák, hársak, ákácok, vadgesztenyék olyan szépek virágbaborulva, mintha varázslatos kezek valamennyit szines karácsonyfává diszitették volna. Harmoniában van ilyenkor kő és fa, lomb és virág, napsugár és árnyék, felhő és viz.

De nemcsak májusban szépek a fővárosi fák, szépek azok decemberben is, mikor az éjszaka fagya zuzmarával öltözteti fel őket és reggelre kelve azt képzeljük, fehér virágba borultak.

Kifogásolja a szakértő cikkiró a Döbrentei-tér, Margit-rakpart fáit, a budai Dunapartnak a Lánchid és Fiume-szálló közötti szakaszán lévő fákat, a Várbazár előtti fasort, a Várkertkioszk fáit.

Szomoruság vesz rajtam erőt, ha rágondolok, mi lenne, ha mindezeket a fákat valamiféle bősz Herodes parancsára kiirtanák?

Hány ezer embert, szegényt és gazdagot, gyermeket, felnőttet, öreget fosztanának meg mindennapi örömétől! A Várkertkioszk az egyetlen árnyas helyiség a budai Dunaparton, ezért lepi el ezernyi közönség tavasztól őszig.

De a szakértő cikkiró a pesti Vigadó elől is ki akarja a fákat pusztitani, hogy ne takarják el a Vigadót, hanem aszfalttal boritott üres tér terüljön el előtte. A pihenő közönséget pedig a tér jobb- és baloldalán kiképzett árkádok alá akarja zsufolni, ahol kánikulában kibirhatatlan lenne a hőség, ellenben ennek az a nagy előnye lenne, hogy az árkádok alá terelt közönség nem láthatná a Dunát, a hajókat, a Várhegyet, a Gellérthegyet, a csodás budai panorámát.

A vigadói kioszknak már történelme van, neves államférfiaknak volt reggelizőhelye, délben a külföldiekkel volt és van teli, akik élvezik a friss levegőt, a szép kilátást; kora délutántól késő éjszakáig mindig zsufolva van.

A Hősök-teréért lelkesedik a szakértő cikkiró, örül, hogy onnan eltüntették a fákat, nem maradt más, csak kő, kő, aszfalt, beton. S megütközik rajta, hogy a Szépművészeti Muzeum előtt ott maradt még néhány fa.

Megvallom, én nem tudok lelkesedni az aszfaltsivataggá tett Hősök-teréért, ridegnek találom, fojtogat valami, ha — különösen napos, meleg időben — keresztül megyek rajta.

Dús lombu parkokat ajánl a cikkiró. Hát már a fák is kollektiv rendbe sorakozzanak és nem örülhetünk egyénenkint egy-egy ismerős, szeretett fának? És hol vannak Budapesten dús, nagy parkok? A cikkiró szakiró is elismeri hiányukat.

Budán, a lakásom környékén, a közelmultban két szép, régi kert tünt el, kivágták a fákat, az énekes madarak, rigók, gerlék szedték sátorfájukat, sértődötten elköltöztek a városból kifelé és én néhány romantikus barátommal szegényebbnek érzem fővárosunkat és semmiféle nagyszerü palota, semmiféle művészi homlokzat nem kárpótol a kivágott fákért, az elnémult madarakért.

Azt mondják, csunyák voltak az Üllői-uti fák. Eszembe jut felejthetetlen Kosztolányink verse:

Az ég legyen tivéletek
Üllői-uti fák,
Boritsa lombos fejetek
Szagos, virágos fergeteg,
Ezer fehér virág.
Ti adtatok kedvet, tusát,
Ti voltatok az ifjuság,
Üllői-uti fák.

Hiába, a költőnek más a szeme, mint a szakértőnek. Ő szépnek látja a fákat, melyek álmodozásba ringatják, gyönyörü versre ihletik.

A Verebély-klinika előkertjének fáira is haragszik a szakértő, mert eltakarják a homlokzatot! Hány lábbadozót láttam ezek alatt a fák alatt pihenni: védték őket a nap melege ellen, árnyékot boritottak rájuk, a betegágyból kikelve örültek a szabad levegőnek, a zöld lombóknak, visszatérő egészségüknek, az életnek, ezeken a fákon csicsergő madaraknak.

Minden tiszteletem a szakértőké, még abba is belenyugszom, ha a jövőben ültetendő fák tárgyilagos elvek szerint *lesznek elrendezve. Csak a meglevő fákat ne bántsák, ne vágjanak ki egyetlen fát se a fővárosban.*

Nem hallgathatom el azt, hogy a multak tapasztalata némi kétséget támaszt bennünk a szakértői vélemények tartóssága tekintetében.

A tapasztalat szerint a szakértői vélemények se örökkétartók, változnak a korral, a divattal, amit egyik szakértő évtizedek, néha csak évek előtt mondott, mint Kánont kihirdetett és tanitott, később egy másik szakértő megtagadja, elveti és homlokegyenest ellenkező elveket tanit.

Hogy mennyire mulandó, mennyire változó korok szerint a szakértők véleménye, arra szomoru példaként felhozom éppen a pesti Vigadó mesterének fájdalmas történetét.

Lyka Károly irja le megrázó módon, mikép öli meg a szakértő tévedése egy igazi zseni munkakedvét, hogyan töri összse lelkét, fosztja meg az emberiséget gyönyörü alkotásoktól. *Feszl Frigyes* a Vigadót nem másokat utánozva tervezte és épitette meg, hanem önön lánglelkéből teremtett önálló stilust. Munkájához ösztönzést keletről, a magyar multból meritett, magyar stilust akart teremteni, magyaros diszekkel és vonalakkal. Műve kora szakértőinek nem tetszett; *Henszlman Imre* nyomán kimondták rá, hogy nincs egységes stilusa, a Vigadó nem hasonlit se a gót-, se a reneszánsz--, se a barokkformákhoz. Soha több épitkezést nem biztak rá, hivatalosak és szakértők nem álltak vele szóba, elfeledten élt még husz évig Kőbányán, rajzolgatva, tervezgetve, csak rokonok és ismerősök kisérték koporsóját a temetőbe.

És ime: ma már mindenki hirdeti a Vigadó szépségét és ép a szakértő cikkiró például még a Vigadó-tér fáit is kipusztitaná, hogy Feszl Frigyes gyönyörü épületének homlokzatát ne takarja el semmi, még falomb se az áhitatos nézők szeme elől.

Ez a példa megtanit rá, hogy ne siessünk a legujabb divat, legujabb — gyakran külföldről, idegenből hozott — stilus, legujabb szakértői kánonok utánzásával, és ne romboljuk le a meglévőt. Tehát ne bántsuk, ne vágjuk ki a fákat.

Háromezer vagon gabonát vásárol a főváros

Szendy Károly polgármester utasitására a főváros közélelmezési ügyosztálya Budapest lisztellátásának biztositására, továbbá a nagytétényi sertéshizlaló telep részére vidéken 3000 vagon gabonát, illetőleg takarmányt vásárol. A 3000 vagonból a legnagyobb tétel buza lesz. Ezenkivül kukoricát, rozsot, zabot és árpát is vásárol a főváros, erre az illetékes hatóságok hozzájárulását a közélelmezési ügyosztály már meg is szerezte. A gabona- és takarmányvásárlás sürgős, mert *az elmult év őszén tárolt készletek fogytán vannak.*

A polgármester a főváros ujabb gabonavásárlásával megakadályozza, hogy a fővárosban megismétlődjék a közelmultban tapasztalt liszthiány és a takarmánykészletek összegyüjtésével lehetővé teszik a nagytétényi sertéshizlalda állatállományának növelését. A tétényi hizlalótelepen kihizlalás alatt álló sertések számát *a nyár közepéig legalább 50.000-re emelje a sertések számát.*

BUDAPEST KÖZVETLEN HATÁRÁNÁL,
Rákoskeresztur községben, a Külső Jászberényi-ut mentén (betonút)

A MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA megkezdte HÁZHELY PARCELLÁZÁSÁT.

A 150—200 négyzetöl nagyságu **KÖZMÜVES** telkek ára négyzetölenként **14—22 pengő.**
VIZVEZETÉK, VILLANYVILÁGITÁS, KIÉPITETT UTAK és JÁRDÁK, FASITÁS, ÚJ MÁV-MEGÁLLÓ, AUTOBUSZKÖZLEKEDÉS.
Házépitésre és kertmüvelésre kiválóan alkalmas, **részben erdővel övezett terület.**
Pormentes levegő.
Legkomolyabban tervbe van véve a terület közvetlen közelében lévő nagykiterjedésü tónak STRANDFÜRDŐVÉ való kiépitése.
Megbizott: felsőszöllősi SZOLLOSY IMRE okl. mérnök, Budapest, XI., Szent Gellért-tér 3. I. em. Helyszini telefon: 148-233, központi telefon: 258-914. **Felvilágositás egész napon át.**

A székely cseléd is jó cseléd, sőt . . .

A székely cselédek szociális helyzete — Miért panaszkodnak a cselédek? — És mit nehezményeznek a háziasszonyok?

Az erdélyi részek visszatérése után nyomban jelentkeztek azok a szociális kérdések, amelyek az ottani magyar lakosságnak régi sebei voltak és amelyeket a legsürgősebben meg kellett oldanunk. A huszesztendős román elnyomatás alatt a magyarság oly sokat szenvedett, hogy azonnal és gyorsan minden sérelmet lehetetlen lett volna tökéletesen meggyógyitani. *A magyar kormányzat természetesen minden lehetőt megtett, hogy minél több ilyen sulyos problémát megoldjon és elfeledtesse testvéreinkkel az elnyomatás és a rabság nehéz éveit.*

Husz éven keresztül a magyar csak lenézett, alacsonyabbrendü elemnek számitott „Nagy-Romániában", éppen ezért ha munkát akart vállalni, a legtöbb esetben csak alacsonyrendü munkát kapott. A férfiak napszámosokként keresték keserü kenyerüket, a lányok, asszonyok meg cselédeknek állhattak be. Hogy milyen sorsuk volt ezeknek a cselédeknek a román családoknál, arról jobb nem beszélni.

Alig pár hónap alatt félezer cseléd talált helyet Pesten

Mikor az erdélyi részek visszatértek, egyik legsürgősebben megoldandó kérdés volt *a szegényebb néposztálynak munkaalkalmakat teremteni.* Ez a feladat részben sikerült is, az erdélyi magyarság gyorsan belekapcsolódott az élet természetes ritmusába és megtalálta munkakörét és kenyerét az uj, helyesebben a *régi* körülmények között is.

Azonban nehezebben oldódott meg a kérdés a Székelyföldön, ahonnan azelőtt sokan voltak kénytelenek a román fővárosba menni napszámba, illetőleg szolgálni.

Végül itt is ment a dolog.

Legkönnyebben természetesen a női munkaerők találtak uj munkaalkalmat azzal, hogy a belügyi kormányzat elgondolása szerint *a fővárosban helyezkedtek el cselédeknek.* Azokban az időkben ugyanis egyre nyomasztóbban jelentkezett Budapesten a cselédhiány, mert a női munkaerők aránylag jobb szociális körülmények között gyárakban, üzletekben, sőt a villamosközlekedésben is átvették a fontosabb feladatokra vállalkozott férfiak munkáját.

Nagy örömmel fogadta tehát a főváros háziasszony-társadalma ezt az ügyes kezdeményezést és *alig pár hónap leforgása alatt közel félezer erdélyi székely cselédleány szolgált a fővárosban. Valósággal népszerü lett a székely cseléd,* valósággal „divat" lett székely „Marissal" dolgozni.

Ez volt a kezdet.

De hamarosan *ellenkező vélemények* is hangzottak fel. Először csak szórványosan és nagyon halkan. *Minden kezdet nehéz, mondták a háziasszonyok, majd belejönnek a székely lányok.* Szép város Budapest, mondták a székely cselédek, csak a nagyságák türelmetlenek.

A kölcsönös megszokás és megbékélés csak lassan és csak szórványosan következett be. *Egyre több volt a panasz mindkét fél részéről* és végül is igen sok helyen felmondtak, hol a „naccsága", hol a „Maris".

Ma pedig, ahogy a cselédszerzők mondják, nem igen kell a székely cseléd, *van olyan is közöttük, aki már a huszadik helyet próbálja,* sőt olyan is, aki visszament a Székelyföldre.

Több türelmet tanusitsanak a háziasszonyok

Szerencsére nem mindenütt ilyen szomoru az eredmény. Számos háziasszonyt kérdeztünk meg, akik mind meg voltak elégedve a székely lányokkal: ügyesek, szorgalmasak és jóviseletüek. Soha jobb cselédjük nem volt. Mások viszont az ellenkezőjéről panaszkodnak.

Hol van hát az igazság?

Cselédnek lenni nem könnyü dolog, ezt mindenki elismeri. *A cseléd* — elszakadva a megszokottabb vidéki munkától és családi környezetétől — *megérdemli, hogy szeretettel és megértéssel vezessék bele a számára idegen munkakörbe.* A vidéki kis tizennégy-tizenötéves lányka nem lehet „perfekt szakácsnő", mint ahogy azt sok munkaadó szeretné. *Egy egészen uj világ az, ahová a kis cselédke belekerül,* nem csoda, hogy egyszerre nem ismeri ki magát a főváros forgatagában, nem tudja, melyik üzlet a legolcsóbb és hogy melyik tisztitóba kell vinni a nagyságos ur gallérjait.

Különösen áll ez a székely lányokra.

Ők először csak álmélkodnak, nem tudnak betelni a hazatérés fölötti boldogsággal. *A nagy szeretet,* amellyel először az ünnepnapok hevében elhalmozták őket, valószinüen *egy kicsit el is kapatta őket.* Okos és tapintatos nevelésre van szükség ezen a téren, mert itt sem szabad elfelejteni, hogy *jó és igazán használható munkaerőt csak sok tanitással és sok fáradsággal lehet kinevelni.*

De ha egyszer már megvan, akkor *igazi kincs.*

A székely lányokban is megvan a tehetség ahhoz, hogy jó cselédek legyenek. Csak bánni kell tudni velük.

Dolgozni nem szégyen . . .

A mai világban már nagyon ritka eset, hogy egy cseléd egyetlen helyen töltse el az egész életét. A régi jó világban bizony ez elég gyakori jelenség volt. Sok Mári nénire, Katus nénire emlékezhetünk vissza, akik ugy éltek a család keretén belül, mint valami öreg butordarab.

Ha meg is változtak az idők, még ma is hallani azért olyan háziasszonyokról, akiknél jó pár esztendeig szolgál ugyanaz a cseléd. Sőt az is megtörténik, hogy ha férjhezmegy ilyen becsületesebb, szorgalmasabb cseléd, a nagysága szép hozományt ad neki ajándékba.

A jó cselédet ma is megbecsülik.

Viszont a cselédeknek sem szabad elfelejteniök, hogy a mai világban mennyi gondja van az asszonyaiknak a kosztpénz beosztásával, a konyha és a kamra nehéz ellátásával, a cseléd tehát ne gond és baj legyen számukra, hanem igazi segitség.

Mert dolgozni nem szégyen...

És a nagysága iránti tisztelet és szeretet sem éppen megvetendő erénye a jó háztartási alkalmazottnak.

És még egyet nem szabad elfelejteni. Ma már a cseléd nem érezheti olyan egyedül magát a fővárosban, hiszen akár a Zita-kör, vagy a Márta-kör — mind a kettő a háztartási alkalmazottak egyesülete — gondot visel rájuk. *Ezek az egyesületek ünnepnap délutánokon összegyüjtik a falusi lányokat, nevelő és oktató előadásokkal, szórakozásokkal és valami egészen sajátos meleg szeretettel igyekeznek müveltséget adni nekik, emberies és szociális felfogásukat elmélyiteni.*

Ha ezt a szempontot tartják szem előtt a székely lányok, akkor hamarosan megint helyreáll a „diplomáciai egyensuly" a cselédek és a háziasszonyok között és ugyanolyan keresett lesz a székely cselédlány Pesten, mint kezdetben volt, Erdély visszatérésének hónapjaiban.

Dr. Pados Pál.

Gőzkazán

Steinmüller 176 m² összfütőfelülettel, tulhevitővel, 12 atm. üzemnyomásra, igen jó állapotban eladó. „Bpesten 1988" jeligére főkiadóba.

Felsőipariskolát végzett, őskeresztény rajzolót, elektrotechnikai gyakorlattal, keres épülő nagyiparvállalat. Ajánlatokat „Elekrolizis 1979" jeligén a főkiadóba.

Üzlethelyiségeket keresünk

Erzsébet-körúton, Rákóczi-uton és a Belvárosban több kirakattal. „R. P. 2004" jeligére főkiadóba.

Genfi levél

Akik hisznek a történelmi helyzetek megismétlésében, némi csalódást érezhetnek, ha Genf mai életét összehasonlitják a város 1914—18. évi világháborus körülményeivel. Akkor a nemzetközi politikai élet erős zajlása, amellett azonban a nyugalom, biztonság és a luxus jellemezte Genfnek és az egész Svájcnak az életét.

Államférfiak, politikusok, igazi és álpolitikai ügynökök és megbizottak, kémek és ellenkémek s mindezeken felül a gazdagok és kiváncsiak serege özönlötte el a genfi szállodákat. Noha Svájc elvileg akkor is blokád alatt állt, mert az antanthatalmak ellenőrizték a behozatalt, mégsem volt semmiben sem hiány. Azok a diplomaták és más hivatalos megbizottak, vagy azok, akiknek anyagi helyzete lehetővé tette, hogy svájci területen vendégeskedjenek, innen vitték haza azokat az élelmiszereket és luxus-holmikat, amiket odahaza már nem lehetett kapni. Az a néhány narancs, vagy kifli például, ami innen és ilyen uton került Bécsbe, igen nagy feltünést keltett az ottaniak között.

Genf ma csendes város. Annak a nemzetközi politikai életnek, melyet bizonyos fokig a kalandok élménye is ízesitett, vége van. Svájc gazdasági helyzete, a szigoru és hatásos blokád az üzleti józanság szellemével teliti Svájc városait. Eddig ismeretlen, komoly problémák foglalkoztatják a vezető köröket és a lakosságot.

Svájc mező- és erdőgazdálkodása a foglalkozási ágak 21 és fél százalékát tette a majdnem 45 százalékos iparral szemben. Minthogy azonban ma ipari termékek ellenében sem juthat be élelem az országba, az államnak magának kell az életszükségletek fedezeteiről gondoskodni.

Ezért nézi érdeklődéssel, de csodálkozás nélkül a legelőkelőbb szálló vendége is a szálló parkjában és előkertjében folyó „mezőgazdasági munkálatokat". A nárciszok és rózsaágyak helyén burgonya és kerti vetemények megmüvelt földsávjai huzódnak egymás mellett, hasznos s mindinkább értékesebbé váló termékeket igérve az előkelő szálló konyhájának.

Genfnek politikával manapság csak mükedvelő módjára és szerényen foglalkozó vendégei az 1914-es tobzódó fényüzés pótlásaként izlésesen előállitott tájékoztató füzetecskéket kapnak; figyelmeztetéseket a takarékos életre, az igények szabályozására, főleg minőségi és mennyiségi csökkentésére.

De minden jel arra mutat, hogy Svájcnak sikerülni fog az ország élelmiszerszükségletét ellátni. Nemcsak azért, mert tökéletesen hajtják végre a „Plan Wahlen" utasitásait, de mert az országnak még háboru előttről hatalmas készletei vannak, lisztből, cukorból, kakaóból, csokoládéból és mindenfajta konzervekből.

A „Plan Wahlen" szerint az ország mezőgazdasági területeit meg kell nagyobbitani. Erdőket irtanak ki, legelőket szüntetnek meg, réteket alakitanak át gabonát termő földekké. Genf városi parkjaiból csak kettőt hagynak meg diszités céljára, a többit éppenugy, mint a magántulajdonban lévő parkokat és virágkerteket, veteményes ültetvényekre veszik igénybe.

A „Plan Wahlen" kiegészitve a most bevezetésre kerülő jegyrendszerrel, évekre biztositja a szerény megélhetést.

Ez a szerény megélhetés minőségére nézve még mindig a legjobb Európában. A genfi cukrászdák minden nehézség nélkül szolgálják ki a kifogástalan izü kávét, teát vagy csokoládét. Még mindig korlátozás nélkül lehet kapni a finomabbnál finomabb cukrászsüteményeket.

Genf egyik legnevesebb vendéglőjében az izletes négyfogásos ebéd 3 pengőbe kerül. Kenyérjegyeket nem vezetnek be, de az ujságok és hirdetmények figyelmeztetik a közönséget a kenyérrel való takarékosság szükségességére. Husételekben bőség mutatkozik, de a vendéglőkben, éttermekben az ebédet csak jegyre szolgáltatják ki. Ezt az intézkedést elnézően kezelik, mert a jegyek átruházása nincs megtiltva.

Genfben jóval csendesebb és komolyabb az élet, mint 1914-ben, azonban az üzleti kirakatok még mindig a háboru előtti áruk minőségét és mennyiségét kinálják.

Miközben a külföldi elcsodálkozik a kirakatok gazdagságán és szivesen emlékezik gondtalan évek békéjéről, hangos zúgással vonulnak el a tavaszi égen a svájci hadsereg gyakorlatozó repülőgépei. Hamar elsuhan a béke emléke; az utcán megjelennek az ujságokat kináló árusok csapatai.

Genf városa megtiltotta, hogy a napilapok címeit hangosan kiabálják. Svájc semleges és mindvégig az is akar maradni.

Sándor Albin.

Látogatás a legmodernebb női tanintézetben

A diploma állást jelent — „Dolgozik a Zöldkereszt, gyógyul a magyar falu..." Szolgálatban tilos az arcfesték, a ruzs és a körömlakk — A Pipi és az elrejtett bábszinház története

Kassa, április. *(A Pesti Hirlap küldött munkatársától.)* A Zöldkereszt intézményét *Rockefeller John Davison*, az amerikai olajtröszt vezére hivta életre. Az amerikai Zöldkeresztnek nagy sikere volt. Több országban megvalósitották Európában is. A magyar Zöldkereszt „édesapja" *Johan Béla* belügyi államtitkár. Lelkismeretesen tanulmányozta a külföldi mintát, azután felöltöztette a magyar viszonyoknak megfelelő ruhákba és számos magyar városban már meg is kezdték működésüket a zöldkeresztes szervek. A magyar Zöldkereszt, —, amely tizennégy év előtt kezdte meg működését — hamar népszerüvé vált. A zöldkeresztes védőnői hivatás közbecsülésben álló életpálya. A zöldkeresztes védőnőket négy nagy intézetben: Budapesten, Szegeden, Kolozsvárott és Kassán képezik ki. A négy intézet közül *a kassai a legnagyobb és legmodernebb*, igazi mintaintézet, valóban olyan, amilyennek annak idején *Rockefeller John Davison* amerikai palotájában elképzelte.

Százötven védőnőjelölt él a védőnő főnökasszony és a védőnőoktatók vezetése mellett a kassai Zöldkereszt Apolónő és Védőnőképző Intézetben. *Duchan Gabriella* főnökasszony hölgyserege védőnő testvérekből és oktató testvérekből áll. Még helyesebben: a mosolygós szemü, sudár termetü „ezüstrókának" „aprórókái", „kisrókái", „vénrókái" és „nagyrókái" vannak! A zöldkeresztes védőnő ugyanis egyszerüen megröviditette Rockefeller nevét: az amerikai olajmágnásból a magyar zöldkeresztes védőnők világában „róka" lett. Az első évfolyambeliek az „aprórókák", a második évfolyam hallgatónői a „kisróka" elnevezést kapták, a harmadik évfolyam növendékeit nevezik zöldkeresztes nyelven: „vénrókáknak", az oktató testvér a „nagyróka" — és *Duchan Gabriella* főnökasszony az „ezüstróka" nevet kapta.

Az „ezüstróka" dolgozó szobájában

— A Zöldkereszt Apolónő és Védőnőképző Intézetbe — mondta Duchan Gabriella főnökasszony — tizennyolc-harmincéves hölgyeket veszünk fel. A felvétel érettségi, vagy tanitónői diploma alapján történik. Jellemileg és egészségileg kifogástalan nőkről lehet csak szó. Az ápolónői és védőnői tanfolyam két és fél évig tart. A két és féléves tanfolyam három részre oszlik. Hölgyeink háromszor vizsgáznak ugy elméleti, mint gyakorlati tananyagból. A két és fél év alatt harmincöt kötelező tantárgyban kell jó előmenetelt bizonyitaniok és akkor megkapják a „zöldkeresztet", átadjuk a diplomát. *Ez a diploma sokat jelent: állást, havonta mintegy 180—200 pengő kezdőfizetéssel.* Az intézet az államé, az ápolónői és védőnői tanfolyamot is az állam rendezi, állami bizottság előtt folynak a vizsgák és természetesen az állást is az állam adja. *A diplomás zöldkeresztes ápoló-védőnő automatikusan állami állásba kerül.*

Itt vagyunk az *„ezüstróka"* csinos, tisztaságtól ragyogó világos, virágokkal diszitett dolgozószobájában, amely modern, kényelmes butoraival tultesz valamennyi igazgatónő és főnökasszony dolgozó-, vagy fogadószobáján.

— A mi épületünk belső berendezését — folytatja főnökasszony — fokozott csinosság, mondhatnám egy kis fényüzés is jellemzi, de nem hivalkodásból, vagy azért, mintha azok, akik az intézet berendezését végezték, talán könnyelmüek lettek volna. *Dehogy! A védőnő tanulja meg és vigye magával az életbe azt a gondolatot és tudatot, hogy szebb, finomabb, kedvesebb környezetben férfi és nő egyaránt szivesebben él és dolgozik, a kedvvel végzett munka pedig mindig értékesebb.*

A főnökasszony ezután a zöldkeresztes védőnők hivatásáról beszél.

— *A nemzet erejét széles népi rétegei alkotják*, — mondja. — A kisváros, a nagyközség, az elhagyatott falu a zöldkeresztes védőnő igazi munkaterepe. Itt az orvossal együtt felelős a csecsemők, gyermekek egészségéért és az emberek szociális helyzetéért, amennyire azokon segiteni lehet. Éppen ezért nemcsak tudásra, de az élet hü ismeretére is szükségük van. *Tudniok kell, hogy az ember lelke is igen sokszor gondozásra szorul. Mindennapi gondjukat is meg kell érteniök.* A zöldkeresztes intézmény nem intézetekre, *hanem emberekre van alapozva. Olyan emberekre, akik a mások gondjai, bajai iránt tudnak megértéssel lenni.* Éppen azért a zöldkeresztes védőnőket mindenütt szeretettel kell fogadni. Az eredményes közegészségügyi szolgálat az orvos és a védőnő munkájától függ. *A zöldkeresztes eszme talán sohase volt annyira időszerü, mint napjainkban.* A széles népi réteg minden egyes tagját elsősorban embernek kell tekinteni és az a kötelességünk, hogy ezeket az embereket életszinvonaluk emeléséhez segitsük.

Érdekes tantárgyak

Megtudjuk, hogy az ápolónő-védőnőket a kassai intézetben férfiak is tanitják. Az *ápolónő*jelöltek hat hónapon át elméleti, tiz hónapon át gyakorlati kiképzésben részesülnek. Ez a gyakorlati kiképzés főként a kassai állami kórházban történik egyetemi magántanárok mellett. A kiképzett ápolónők további hathónapon át a *védőnő* tudományát sajátitják el. Jogi, népélelmezési, társadalomtudományi, faluismereti és más tantárgyakból vizsgáznak, végül nyolc hónapon át gyakorlati munkát folytatnak diplomás védőnő testvérek mellett. A harmincöt kötelező tantárgy között szerepel *a főzés tudománya és a kertgazdaság*, de meg kell tanulniok például *kerékpározni* is. A harmincöt tantárgy tananyagát ugy állitották össze, hogy *a védőnő előtt mindig ott lebegjen hármas hivatása: a felvilágositás, a tanitás és a nevelés.*

— Mi nagyvárosiak nem is tudjuk, hogy *a falu mindennapos életében mennyi tévhitet kell még eloszlatnunk* — beszéli a főnökasszony. — A szegény falusi asszony, hogy hajnaltól besötétedésig zavartalanul dolgozhasson, robotolhasson, reggel mákkal eteti meg kis gyermekét. Persze az ópiumtartalmu mák bágyaszt, elálmosit. A kis gyermek aztán nem sok vizet zavar édesanyja életében, hiszen majdnem az egész napot átalussza. A falusi asszony azonban nem gondol arra, hogy *ez az ópiumos mák ebben a formában valósággal méreg.* Száz ilyen példát lehet felsorolni. A falu lakossága között élő zöldkeresztes védőnő feladata, hogy a tévhitben élő falusiakat a valóságról felvilágositsa.

Mialatt a főnökasszony érdekes előadását hallgatjuk, a földszintről pompás karének hallatszik.

— A lányok ebédelnek, ebéd előtt énekelnek egyet. Rendszerint a zöldkeresztes dalt, amely igy kezdődik: *„Dolgozik a zöldkereszt, gyógyul a magyar falu..."*

A zöldkeresztes fogadalom

Duchan Gabriella főnökasszony kér sünkre elmondta, hogy a zöldkeresztápolónő-védőnőképző intézet hallgatói fe vételük alkalmával *fogadalmat teszne* Többek között megfogadják, hogy ha e nyerték diplomájukat, legalább öt éve át pontosan végzik hivatásukat, beosztsuk területén nem válogatnak, bármely községbe vagy faluba nevezzék ki őke hüen teljesitik feladatukat, amig a zöldkeresztet viselik, addig közvetlen főnö kükhöz férjhez nem mennek, szolgálatba egyenruhát hordanak és a szolgálat ide alatt arcfestéket, ruzst, körömlakkot ne használnak, tetszésük szerint választó hajviseletük sohasem lesz kirivó, feltün minden tekintetben becsületes, dolgo hölgykatonái lesznek a Zöldkereszt-mozgalomnak.

Pipi, csontváz, bábszinház — a földszinten

A főnökasszony bemutatta a kassai Á lami Ápolónő- és Védőnőképző Intézete Végigjártuk a csinos termeket, szobákat fogadókat, irodákat, tantermeket és gyakorló helyiségeket. Megállapitottuk, hogy *ma alig van szebben, izlésesebben berendezett női tanintézet Magyarországon.* A földszinti étteremben, a fehér asztalok mellett, éppen együtt voltak az *„aprórókák"*, a *„kisrókák"* és a *„vénrókák"*. A kék, piros és zöld szinü asztalkendőtartókon azonban rejtélyes nevek olvashatók. Például: *Zsüli, Csöre, Nagy Mütyür, Kis Mütyür, Péterke, Kis Katona...*

Természetesen ott, ahol érettségizett hölgyek, diplomás tanitónők, végzett „rodinások" vannak együtt, a pihenő időben szabad a tréfálkozás. A védőnő jelöltek nagyon jól érzik magukat a modern szellemben vezetett tanintézetben. Szabad órájukban sportolnak, este szinházba, hangversenyre járnak, vagy az intézet dísztermében táncestélyt rendeznek.

Az intézet földszintje a szép, tágas ebédlőtermeken kivül még sok érdekességet rejteget.

Az egyik teremben például fölemelhettük a „Pipit"!

A „Pipi" kaucsukból készült pólyásbaba. Az intézeti védőnő jelöltek kedvence. A „Pipi" fontos intézeti fölszerelési tárgy: az ápolónő-jelöltek gyakorlati kikepzésében van nagy szerepe.

Egy másik teremben viszont hatalmas csontvázra találtunk. Itt folynak az egészségtani előadások. Érdekes, *a Kassai Apolónő-Védőnőképző Intézetben alföldi urasági leányai szlovák nyelven is tanulják az egészségtant.*

— Itt mutatok egy kis „riport-csemegét" — jegyezte meg a főnökasszony és már nyult is az egyik oldalterem kilincse után. A teremben egy pompás *bábszinház* ékeskedett a dobogón! A falu gyermekhadát szórakoztatni is kell, a védőnők ezen a téren is gyakorlatot szereznek a kassai intézetben.

Pár nappal ezelőtt negyvenen kaptak diplomát, negyvenen kerültek a zöldkeresztes védőnői állásba. A fehérgalléros sötétkék egyenruhára tehát feltüzhették az emaillirozott zöldkeresztet. Mielőtt elhagyták volna az intézetet, „ballagást" rendeztek, amint ez a távozó főiskolásokhoz illik. A főnökasszony ablakai alatt elénekelték a zöldkeresztes nótát:

— Dolgozik a zöldkereszt, gyógyul a magyar falu...

Este azután elhagyták Kassa városát. A zöldkeresztes eszmék hordozói lettek további negyven magyar faluban, nagyközségben.

Kelemen Ernő.

BUDAPEST SZÉKESFŐVÁROS GYÓGYFÜRDŐI
a
Szent Gellért
Rudas
Széchenyi és
Szent Imre
rádiumos, kénes, rádium-emanációval telitett gyógyvizei kiváló orvosok vezetése alatt
mindannyiunk egészségét szolgálják!

A legnagyobb magyar

Irta Balla Antal

Most lesz százötven esztendeje, hogy gróf *Széchenyi István*, nemzeti történetünk nagy korszakának legnagyobb magyarja a császári Bécsben megkezdte földi pályáját, amely hősies küzdelmek, hatalmas sikerek után, mint annyi kiváló magyaré, megrendítő tragédiával zárult. A döblingi tragikus eset óta nyolc évtized pergett le, de az egymásután következő nemzedékek változatlan csodálattal és elismeréssel adóztak emlékének, senki sem próbálta őt kisebbiteni, mint azt némelyek Kossuthtal tették.

Széchenyi István egészen különleges eredeti egyéniség, kihez hasonlót nem találunk sem a magyar, sem az idegen népek történetében. Nehéz volna őt beskatulyázni akármilyen kategóriába és nehéz volna pontosan meghatároznunk, mi volt: államférfi, agitátor, ujító, próféta, apostol? Egyformán elméleti és gyakorlati ember; érzéklete, figyelme mindenre kiterjedt; a gazdasági, a kulturális, az erkölcsi javakra. Egyformán akarta emelni a nemzet gazdasági és erkölcsi erejét, egyetlen nagy szintézisben látta az anyagi és a szellemi fejlődést.

Kora az ugynevezett romantikus kor, a nagy eszmék, lelkesedés, hevület, nagyotakarás kora, amely körülbelül az ötvenes évekkel zárul, amikor egy erősen materialista és opportunista kor kezdődik. Őt sem lehet elkülöniteni attól a korszaktól, amelyben élt. Az egész Nyugat-Európa forradalmi lázban égett az ő fellépésekor, a Szent Szövetség rozoga épületét gyakran megrázták az elégedetlen népek indulatkitörései. A háborgó Európában itt állott Magyarország középkorias berendezkedéseivel, ósdi rendi jogrendszerével. Nyugat-Európának már fejlett hitelélete van, nálunk még mindig nincs kereskedelmi és váltójog. Hiteléletünk egészen kezdetleges, egyetlen bankja vagy takarékpénztára sincs az országnak, a tőzsdét és a modern gazdasági élet egyéb eszközeit nálunk csak hirből ismerték. Jó 100—150 évvel el voltunk a külföld mögött maradva. A napoleoni háborúk befejezése óta sulyos agrárválság nehezedett az országra, a gazdák még a két devalváció pénzügyi következményeit nyögték. Széchenyit, mint gazdát, az agrárkérdés érdekelte legelsősorban. Tudjuk a gazdaságtörténetből, milyen keservesen lehetett ebben az időben — rendszerint sulyos uzsorakamatra — agrárkölcsönt kapni. Az agrártársadalomnak elsősorban hitelre volt szüksége. Széchenyi ismerte fel, hogy Magyarország létének az alapja elsősorban a föld s az ő gazdasági nézetei ebben a tekintetben a francia fiziokratákéval és az angol Smith Adam tanitásaival sok rokonságot mutatnak. Lelki szemei előtt virágzó Alföld lebegett, dús, termékeny, gazdag Tiszatáj, „fajunk bölcsője".

Fellépése azért is korszakos jelentőségü, mert elitélte a rendiséget, amely a gazdasági haladást megbénitotta. „Hunnia minden lakosinak polgári létet adni! Ime ez, amit 1832-ben teljes meggyőződésem szerint honunkra nézve nemcsak nem időelőttinek, sőt szinte már időutáninak tartok. Honunk minden lakosinak a nemzet sorába iktatása bizonyos életet terjesztend; kilencmilliónak ezentul is abból kirekesztése ellenben elkerülhetetlen halált hozand anyaföldünkre." A maradiak felháborodtak, mikor ezt olvasták. De nem rettent vissza. Ellenfeleinek kiméletlenül válaszolt és maró szatirájával nevetségessé tette őket. Nagy ellenfele, Kossuth Lajos, aki őt a küzdelem hevében a „legnagyobb magyar" díszjelzővel illette, azt irja, hogy a példátlan siker, amely fellépését követte, nem csupán az ő érdeme. A nemzet — Kossuth szerint — nem volt annyira elalélt, maradi, csökönyösen konzervativ, mint Széchenyi állitja... Már az 1790—91-iki országgyülésen felmerültek ugyanazok a reformtervek, csak az utána elkövetkezett sötét reakció elfojtott csirájában minden kezdeményezést. Lehet, hogy igy van, de ez Széchenyi fellépésének korszakos jelentőségéből és az ő érdemeiből semmit sem von le.

Széchenyiben csodás módon egyesült az idealizmus és a gyakorlatiasság. Gyakorlati alkotásai ugyszólván kivétel nélkül értékeseknek és maradandóknak bizonyultak. Minden nagy műve él napjainkig. A Duna Gőzhajózási Társaságból, amelyet ő alapitott, hatalmas vállalat fejlődött. Hogy átcsuszott idegen kezekbe, arról Széchenyi nem tehet. A Hengermalom Társaság szintén kiállotta az idők viharát. Sokan hibáztatják a lóversenyt, melyet Széchenyi vezetett be, de viszont minden hozzáértő kénytelen elismerni, hogy a magyar lótenyésztés azóta európai szinvonalra emelkedett. A Vaskapu-szabályozás és a Tisza szabályozása az ő műve, de viszont arról nem tehet, hogy Paleocapa olasz mérnök, aki a mi éghajlati viszonyainkat nem ismerte, kiszikkasztotta a Tiszántult. Széchenyi eszméje volt a nagy Budapest (Budapest elnevezés is tőle származik), s arról sem tehet, hogy a főváros nem olyan lett, mint aminőnek ő álmodta. Az a Budapest, amely a kiegyezés utáni stilustalan korszakban létrejött, nem Széchenyi, széles, fás utcákkal átszelt, a gyakorlati és esztétikai igényeket egyaránt kielégitő, szép, kultur-metropolisa. De személyes alkotása, a gyönyörü, karcsu Lánchid, a főváros máig legszebb hidja és hirdeti az ő nagyságát.

Széchenyi István individualista a szónak legnemesebb értelmében. Amikor a Lánchid megvalósitásáért mozgalmat kezdett, nem kért állami támogatást, nem esedezett állami pénzekért, csak azt kérte, hogy az államhatalom ne gáncsolja el az ő elgondolását. A magán- és társulati tevékenységet hangsulyozza minden művében s az etatizmusnak még a gondolatát is elveti. Lehetséges, hogy ez angol hatás nála. Azt tartotta, hogy az állam sohase vállalkozzék, mert nagy és komoly feladatok megvalósitására képtelen, de ha valamely kitüzött célt nem lehet magánkezdeményezésből megvalósitani, az állam vállaljon esetleg jótállást. Ideálja a magán- és társulati tevékenység, melynek nagyszerü gazdasági eredményeit Angolországban látta. A későbbi fejlődés (67 után) Széchenyi szellemétől messzire eltért. Ő még a vasutépitést is társaságokra akarta bizni. Ha feltámadna, elszörnyüködve látná, hogyan teszi rá az állam a kezét a gazdasági életnek minden ágára, hogyan irányit, protezsál, támogat...

Igen sokszor egybevetették Széchenyit Kossuthtal és átment a köztudatba az a felfogás, hogy nézeteik között áthidalhatatlan ellentétek tátongtak. De ez tévedés. Széchenyi és Kossuth nézetei csak részletekben és igen sokszor csak árnyalatokban térnek el. Kossuth inkább kiegészitője, mint ellenfele Széchenyinek. Eltértek a vámkérdésben: Széchenyi a szabadforgalom híve, Kossuth inkább védővámos. Kossuth nagyobb fontosságot tulajdonitott az iparnak, bár az állami iparfejlesztést ő sem helyeselte. Inkább politikus, mint Széchenyi és nem hitte azt, hogy teljes politikai szabadság nélkül az ország anyagi felvirágoztatását el lehet érni. Vannak kérdések, melyekben Széchenyi radikálisabb, szinte forradalmibb Kossuthnál. A multra nem sokat adott, sőt nem volt tulságosan elragadtatva a nemzet multjától; Kossuth a multat nagyon tisztelte és a 48-i átalakitás után is azt hangsulyozta, hogy az korántsem forradalmi ujitás, hanem csak reform, amely szerves kapcsolatban van az ősi történelmi tradiciókkal.

A kor, mely fellépésével kezdődött, nemzeti történetünknek legtermékenyebb, alkotásokban leggazdagabb kora. Az őhozzá csatlakozó haladók döntötték le a rendi Magyarországot és készitették elő a nagy reformokat, amelyek 48-ban egyszerre megvalósultak. Szembeállitani Széchenyi eszméit a 48-as törvényhozás szellemével helytelen volna, hiszen miniszterséget vállalt Kossuth-tal együtt Batthyány kormányában. Amikor az országot a szabadságharcba belekényszeritették, Széchenyi lelkileg összeomlott, mert azt hitte, hogy alkotásai mind dugába dőltek de döblingi magányában megirta a Bach-rendszer ellen minden idők egyik leggyilkosabb röpiratát, a Blicket, és az abszolutizmusra megsemmisitő csapást mért.

Széchenyi István ezeresztendős történetünknek egyik leggrandiózusabb alakja. Mit jelent ő maga és az ő csodásan gazdag szellemi hagyatéka ma, nemzeti megpróbáltatásunk nehéz napjaiban? Ezt nem tudjuk kifejezni néhány rövid mondatban. Minden szava és tette örök nemzeti érték. Örök és elévülhetetlen érték izzó magyarsága és nemzete jövőjébe vetett tántorithatatlan hite. Azok közé az igazi nagy emberek közé tartozik, akik összegezték egész kornak vágyait, törekvéseit és éppen ezért ragadták magukkal a tunyákat, a kételkedőket, a pesszimistákat. Széchenyi örök időkre szóló példája annak, hogyan kell a közért élni, önzetlenül és teljesen. Klasszikus példája a rajongó faj- és honszeretetnek és másokért való élésnek, mely kifejeződik ebben a szép mondatában: „Csak a gyenge szereti önmagát, az erős nemzeteket hordoz szivében!"

Ne gondolkozzon sokat - még vehet!

Balatonföldváron villatelek 5 éves részletre. Minden telek befásitva, villany, vizvezeték csatlakozási lehetőség. Áraink a legolcsóbbak. Okvetlen még ma kérjen tájékoztatót, Balatonföldvár fürdő r.-t. parc. irodája, Bpest, V., Szabadság-tér 14. Telefon: 12—76—60.

A jó soffőr

Irta Tersánszky J. Jenő

Pipelka Arnold, a néprajz tudósa és világutazó, nagyon jó barátom.

Ennek a mostani, második világháborunak őszén, napsugaras délelőtt, megáll lakásom előtt Pipelka jellegzetes, hatalmas túrakocsija.

— Szervusz! Hogy vagy?... — És a többi.

Pipelka azt ajánlja, hogy: miután gyönyörü az idő és munkájába nagyon belefáradt, hát csapjuk agyon együtt a napot.

Beleegyezem! Rögtön programot csinálunk.

Ebédelünk együtt, valahol a budai hegyekben, délutánra beszármazunk valami jó pesti kávéházba, estére megnézünk valami műsort és befejezzük a napot valami kis finomabb éjjeli lokálban.

*

Nos, elindulunk.

Dehát Pipelka utasitására a soffőr rettenetes körutat tett a budai hegyek közt. Közben pedig Pipelkában megelevenedtek mindenféle érdekes, világutazói emlékei. Ezzel szórakoztatott engem.

Ez rendjén lett volna. Csak egy kicsit sokallottam, hogy igy tulrobogjuk az ebédelés idejét és a barátomnak még mindig nem akar csappanni sem mesélő, sem sétakocsikázó kedve.

Mi lett eredménye? Az, hogy a ránktört vad éhség végül is valami gyatra kis vendéglőbe kergetett be. Idő után és utóévadban szörnyü rossz kotyvalékot kaptunk és rá hátborzongató lőrét.

Alig vártam, hogy a programunk szerint visszavágódjunk Pestre és egy jó kávéházi fekete mellett gyógyuljunk és felejtsünk.

Azám! De Pipelka tudós barátom amilyen szivesen kelt föl az ebédtől, teljességgel félreértettem őt, hogy ezt a kávéházi örömökért teszi.

Először is a soffőrnek megint egy kis körutat rendelt. A körut alatt megint rendkivüli világutazói kalandjairól regélt nekem. Az ebédutáni feketézés jól tulvetődött ezzel az uzsonnaidőn is.

Aztán a kávéházban, tudós barátom közömbös volt minden élvezet iránt. Sakkpártink nem kötötte le. Az ujságok hidegen hagyták. Végül is következőt javasolta:

— Tudod mit? Ki kellene hajtanunk, csak ugy vaktában vidékre. Viszszaérünk még arra az éjjel, hogy valami lokálban füstölődjünk meg. Csoda dolgokat él át az ember ilyen vidéki, véletlen túrákon.

Gondoltam magamban: ha már igy is, ugy is utikalandok átélésére törünk, hát legyen legalább az ősi, hamisitatlan vidék a szinhely.

*

Hát elég az hozzá, hogy roppant iramok után, már öreg este, Isten tudja, hány száz kilométerre Budapesttől, mint előzőleg is, korgó gyomorral és barátom tudós locsogásától zugó agygyal elérkezünk valami utszéli, kivilágos csárdaféléhez.

Mikor behatolunk, megállapitjuk, hogy egészen türhető hely. Főleg nagyon csinos lány a kiszolgáló. Négytagu cigánybanda.

Mi kell több és más az agyontúrázott kedélynek?

Hát igen! De alig telepszünk le, tudós barátom érdeklődik: micsodás hely ez a puszta vidék mélyén?

A csinos kisasszony erre fölvilágosit:

— Nagy idegenforgalom van nálunk. Nem messze a pusztán romok vannak még Árpádházi királyok idejéből és a pásztorélet érdekli különösen az ideigeneket.

Pipelka barátom arcán rögtön megjelenik a dühös kiváncsiság, a romok és a pásztorélet után. Ő most már biztos, csak a gallérja mögé hányja a vacsorát és követeli a kirohanást az éjbe.

Vesszek össze tudós barátommal? Nem! Van fortély is a világon.

Remek ötletem támadt.

*

Fölkelek és kimegyek a kármentőbe.

Megelégedetten látom, hogy soffőrünk édesdeden nyakal éppen egyet egy nagyfröccsből.

— Mondja, Miska? — kérdem: — Nagyon boldogitaná magát, ha hamarosan elindulnánk innen a puszta fenekes-fenekébe?

— A fészkes nyavalyát! — hangzik az őszinte válasz.

— Tehát mondja csak? — folytatom: — Nem tudna-e egy kiadós defektet produkálni a kocsival?

— Értem! — vigyorog a soffőr.

Erre én bátran rontok vissza az étterembe és ott igy szólok:

— Tiszta vadregény volna megszemlélni éjjel ezeket a pusztai romokat.

Pipelka barátom olvatagul mosolyog rám. Sőt majdnem nyakamba omlik örömében:

— Vacsora után tüstént indulunk!

A csinos kiszolgálóhölgy ezzel szemben olyan pillantást lövell rám, mintha mondaná: na neked is kevés volna egymagadnak két ideggyógyintézet, ha most ebből a kitünő kis mulatságból baglyos romok közé vágyol!

*

Magamban vihogva, komolyan sürgetem vacsora után az indulást.

Kivonulunk.

Az autó indulni akar velünk. De elkezd durrogni, sustorogni, pöfögni, nvekkenni, köhögni, csak éppen moccanni nem.

A soffőr káromkodik. Kiszáll és vizsgálja a motort. Végül nyilatkozik:

— Legalább két-három óra, mig ezt megjavithatom.

A kiszolgáló kisasszony diadalmasan [illegible]. Barátom, Pipelka buskomor. Én műfelháborodással kiáltom:

— Gyerünk hát vissza. Iszunk és huzatjuk a fülünkbe a bandával. Magyar ember csalódását mulatságba fojtja!

*

Azám. De a soffőrünk, hogy nagyobb hitelt adjon a motorromlásnak, előttünk távozik fölverni a szomszéd kovácsot, mint állitja, segitségért.

A soffőr helyett egy jóvágásu fiatalember jelenik meg az udvaron.

Pipelka, tudós barátom hangos jajveszékelésére megjegyzi:

— Kérem szépen, szabad-e megnéznem ezt a motort. Urasági főgépész vagyok, vizsgázott soffőr.

— Drága uram! Parancsoljon! — buzditja Pipelka.

Erre a fiatalember fölkattantja a motorfödőt, kicsit motoz benne és nem három óra, de három perc alatt, a motor szabályos zugása jelzi, hogy üzemképes.

Püff neki! Most még azt sem mondhatom: nincs kedvem kimászni az éjbe, hiszen magam szorgalmaztam a kiruccanást.

De eltünt soffőrünk. Várni kell, mig visszajön. Legalább ebben reménykedem. Merő tévedés.

A főgépész igy szól:

— Kérem, uraim! A tereppel nem ismerős vezetővel kockázatos éjjel kimenni kocsin a pusztára. De ha ugyis késik a soffőr, én szivesen kiviszem az urakat.

Átok és pusztulás! Most jövök rá, hogy ez a gépész a kiszolgáló kisaszszonyba szerelmes, tehát féltékeny ránk, tehát szivesen visz inkább ki a fészkes vadregénybe innen . . .

*

Ez az! Hajnaltájt, csatakosan, kimerülten értünk vissza a rom és pásztorvilág tanulmányozásából. A csárda bezárt. Soffőrünk az udvarán bóbiskolt egy lócán.

Befejezés is kell?

Scha többé világkutatóval szórakozásra nem indulok. Ünnepélyes esküm legyen, e történet befejezése.

Mi lett velük? . . .

Emlékezés a békebeli Montparnasse tavaszára

Ha valaki közel másfél évtizedet töltött egy városban — amely ráadásul a világ szellemiségének gyujtópontja volt —, nem csoda, ha gyakran emlékezik rá vissza. Igy vagyok én is Párissal. És sehogysem tudom összeegyeztetni azt a szomoru metropolist, amelyről mostanában olvasok, a nélkülözések, a sötétség, az üresen tátongó sugárutak, a kerékpár-taxik és sorbanállások Párisától azzal az ezerszinü zsivajos, mindig üde, mindig vidám, életerőtől, jóléttől hányaveti, bizakodástól duzzadó várossal, ahol ugynevezett „fiatalságomat" töltöttem, vagy pazaroltam el.

Van aztán valami, ami még a város sorsánál is jobban izgat: *az emberek sorsa*, akikkel odakint kerültem össze. S itt elsősorban a Montparnasse nemzetközi bohémnegyedének „őslakóira" gondolok. (Magam is közéjük számitottam.) Voltak, akikhez szorosabb ismeretség, vagy éppen barátság füzött. Másokkal sohasem váltottam ugyan szót sem, de mégis pontosan tudtam, kicsodák, mit csinálnak, jobban mondva, mivel ütik agyon az időt, honnét vetődtek ide, miért nem birnak innen elszakadni. Naponta ugyanazokban az órákban bukkanva fel, ugyanazokhoz a kávéházi asztalkákhoz telepedve, életem keretévé, élő díszleteivé váltak. Ha valamelyikűket hosszabb ideig nem láttam, hiányérzet fogott el, nyugtalankodni kezdtem, mintha rejtélyes erők megfosztottak volna valamitől, amihez már jogom volt. Nem is annyira a közös sors regényessége füzött velük össze — a Montparnasse romantikájáról beszélni meglehetősen olcsó dolog —, mint inkább arckifejezésük, tekintetük, hangjuk csengése, megszokott ruházatuk és mozdulataik, szóval ezernyi látszólag jelentéktelen apróság, ami azonban — ugy látszik — mégis fontos.

*

Igy, Husvét táján, még gazdagabban áraszlanak el a rájuk vonatkozó emlékek. Párisba — abba a régi Párisba, amely az enyém is volt — ilyenkor már beköszöntött a tavasz. A Luxembourg-kert fái zöldelni kezdtek, egyre többen ették az amugy is kövér galambokat, a frissen felturt, feketés virágágyakba hajladozó kertészlegények ültették a magot, a Szenátus üvegházaiból kihordták a facsöbrös, óriás páfrányokat. A levegő megtelt a sarjadás földszagával, a valószinütlenül kék eget időnkint a tenger felől rohanó felhők gomolyai tarkázták, Szent Mihály-utján a tülkölő, tolongó autóáradaton naponta többször könnyü zápor paskolt végig. A Montparnasse is fölébredt téli álmából. A boulevard Raspail és a boulevard Montparnasse kereszteződésén, azon a kis szabálytalan térségen, melyet Giraudoux „carrefour divin"-nek, isteni saroknak nevezett, a „Rotonde" és a „Dôme" kávéházak előtt — van-e, ki e két nevet nem ismeri? — lebontották azokat a bőrlebernyegekből és vasoszlopokból összetöltött védőfüggönyöket, melyek indián wigwamokként óvták a terraszok törzsközönségét a zimankós időjárás elől. Az „ős-montparnók" közé egyszerre idegen, kiváncsi, a világ minden nyelvén beszélő, a világ minden tájáról összecsődült népség keveredett: nagy kézitáskás, szőke skandináv lányok, leopárdtermetü, párducbundás amerikai nők, kövér braziliai ültetvényesek, szemüveges, Baedekeres németek, burnuszos, komoly arab törzsfőnökök, olajosszemü, csuklyás hindu asszonyok . . . Ezek voltak az évadkezdet nagy napjai. Ilyenkor odajött hozzám a „Mester", a magyar déligyümölcs- és amerikai mogyoróárus, sokat sejtető mosollyal tette le asztalkámra nyalánkságokkal megrakott tálcáját és orrhangon jelentette: „Amint méltóztatik látni, befutottak az első hajórakomány utasok" . . . Mi lett a „Mester"-ből? A huszas évek elején jött ki, feleségestül, gyerekestül; rendszeresen nyomorgott, amig ez a nagyszerü ötlete nem támadt, hogy az elhanyagolt déligyümölcs- és amerikai mogyoró-szakmát sajátitja ki magának. Csakhamar valóságos ‚konzorcium" élén állott, az ő emberei rohanták meg Páris nagy kávéházaiban ellenállhatatlan tálcáikkal az idegeneket, vagyont szerzett, átvette a „Coupole" ruhatárát... Hol lehet most? Átvészeli-e ép bőrrel a vihart?

*

És mind a többiek... Roger ur, a „Dôme" társtulajdonosa, ez a kedélyes, szélesvállu, harminckörüli burgundi, aki őszintén szeretett bennünket, magyarokat, járt nálunk, lelkesedett Budapestért. (Csak annyit tudok róla, hogy be kellett vonulnia.) A „Pignouf"-nak csufolt, katalán fa-szobrász — villogószemü, barnabőrü, kedves emberke —, aki állandóan pingvineket faragott, mindig csak pingvineket, minden lehető helyzetben és nézetben s azt állitotta, hogy ebből meg lehet élni... A jugoszláv ál-festő, hóna alatt rézkarcokkal tömött mappájával (rossz nyelvek szerint az eladásra kinált „remekműveket" nem is ő csinálta, hiszen egyetlen vonást sem tudott meghuzni), akinek főbüszkesége vállára omló, rőt oroszlánsörénye volt, ami miatt még filmstatisztának is elvitte Duvivier . . .

Este fél nyolc. A bulváron felragyognak az ivlámpák, kigyulladnak a „Dôme" színes üveggömbjei. A terraszon összezsufolt nemzetközi tömeg előtt most vonul el negyven s egynéhány évének rubensi teljében, kikenve, kifenve, homlokába göndöritett hajcsigákkal Kiki, a hajdani híres festőmodell; nemrég bárt nyitott a szomszédban. Mellette nyakába kötött, piros sállal, nagykockás kiskabátban, barátom, a nyakigláb Owen, amerikai milliomosfi s amatőr boxbajnok, aki rettenetesen unja a pénzt, a létezést, a nőket, mindent un, csak a whiskyt nem. „*Halló, boy*"... A szomszéd vasasztalkánál trónol a „norvég bálna", ez a szörnyen kövér és szörnyen magas dáma; örök fekete taftruhájában egy anyakirálynő méltóságával figyeli a körötte viháncoló fiatal honfitársnők ismerkedését sárga mosolyu kinai flukkal; ő már mindent tud, mindenen tul van, husz éve él a Montparnasseon. Jobbra tőlem Csáky, a magyar származásu szobrász — nemrég adta el nagy márványcsoportját a készülő világkiállitás Gáz-pavillonjának — lázas tekintetü hinduval vitatkozik, aki olyan sovány, mintha Gandhival versenyezne s meg van győződve, hogy „sikszemléletével" megdönti a képzőművészetek eddigi alapelveit. A járdán hömpölygő emberfolyamban — a terraszról idegenek bámulják a franciákat, a járdáról franciák bámulják az idegeneket — feltünik égnek emelt aszkétaarcával, kopottan és rongyosan, jobbjában a tapogató fehér bottal, a vak ember. Minden este itt sétál vagy félórácskát, a legsürübb zsibongásban, tudomást sem véve senkiről, oly szenvtelenül és közömbösen, mint a régi anachoréták, Libia sivatagjában.

Balról, a bulvár felett, sziporkázva villannak ki a sötétből az Eiffel fénybetüi.

*

Elsüllyedt világ, elmerült szereplőkkel. Tisztán, élesen látom őket s mégis a semmibe fakulnak; hol van Achmed, a talmi perzsaszőnyegek vigyori árusa, vagy Van Oppen, a nyilt arcu, villogó fogu holland tenorista, vagy a domboru homloku, örökké ittas, lenszőke kanadai mérnök, aki a Niagara-vizesést akarta megzabolázni? ... Csak egyiküknek sorsa nem talányos, csak egyiknek földi pályafutása lezárt, kerek egész a sok töredék között. Jó pajtásunk, dédelgetett védencünk és oktatónk, Tihanyi Lajos, a süketnéma festő, akinek gépiesen betanult, reccsenve kinyögött szavait oly keservesen értettük meg, Tihanyi, a mértani ábrák és borzas francia fruskák szerelmese, viseltes, bő bársonykabátjával, zsinóron csüngő monoklijával, lomposan és borzasan, nincs többé. Soha többet nem recsegi nekem: „Te szamár, ha fáradt vagy, mért nem mész le kicsit Saint Tropezbe?" . . . Tihanyi meghalt, még a mostani háboru kitörése előtt. Az égből bizonyosan csodálkozva hunyorog le a kihalt Montparnassera, a szenvedő Párisra, a fejetetején álló Európára és sok mindent nem ért, amit mi sem értünk.

Hess, tünj el, régi párisi tavasz.

Gál László.

Hármas halálos ciánmérgezés egy Margit-köruti lakásban

Rejtélyes hármas haláleset történt nagypénteken a Margit-körut 58. sz. ház hatodik emeletén. Itt lakott a 7. sz. lakásban özv. *Ludvig Ágostonné* 82 éves nyugdijas a leányával, *Draskovich Géza* gyógyszerész 48 éves özvegyével és unokájával, Draskovich Edit 22 éves magántisztviselővel. Az esti órákban egyik hozzátartozójuk hosszu ideig hiába csöngetett. A látogató, aki tudta, hogy valakinek otthon kell lennie, *benézett a kulcslyukon és a kereveten egy női lábat pillantott meg.* Rosszat sejtve szaladt a házfelügyelőért és felnyittatta az ajtót.

A lakásból *keserümandulaszag* terjengett elő. A belépők megdöbbenve látták, hogy özv. Ludvigné élettelenül fekszik a diványon, a parketten Draskovichné és a fiatal leány pedig az egyik zsöllyében ül magábaroskadva. A mentőorvos már csak azt állapithatta meg, hogy *mind a hárman meghaltak.*

A rendőri helyszini szemle során kiderült, hogy a második emeleten cianoztak. Egyelőre nem állapitották meg, hogy — *bár a vállalkozó a szükséges óvóintézkedéseket megtette — a ciángáz hogyan jutott be a négy emelettel feljebb fekvő lakásba.* Bizonyos azonban, hogy *a három nő halálát ciánmérgezés okozta.* A vizsgálat megindult.

Épül az óbudai Árpád-hid

Tervszerüen haladnak Budapest leghosszabb hidjának munkálatai — Uj szerelési rendszerekkel dolgozik a munkáshadsereg

Az óbudai Fő-tér mellett magas fapalánkok hatalmas területet zárnak el a külvilágtól. Hidraulikus kalapácsok, villamos furók hangja, kopácsolás, a munkavezetők vezényszava hallatszik ki az utcára. A fakerités mögött az utóbbi évek legnagyobb arányu közmunkája épül: az Óbudát Ujpesttel összekötő Árpád-hid.

Az elkeritett területen a lázas munka gyors üteme tárul szemeink elé. Láncos daru teherautókról hosszu vasgerendákat emel le, munkások szerkezeti részeket hegesztenek és szegecselnek, kubikosok földet hánynak és az előttünk magasodó kőpillér tetején a félig kész vasszerkezeten a szerelők raja dolgozik. A magasban hatalmas daru emelkedik az ég felé és mint valami óriási polip, csápjait kinyujtva, játszi könnyedséggel meg-megragad egy-egy többezer kilogramos vasdarabot és mint a pelyhet emeli a magasba, hogy aztán ott, ahol szükséges, könnyedén letegye.

Budapest leghosszabb és legszélesebb hidja

A főváros leghosszabb és legszélesebb hidja készül a szemünk előtt. *A két part között*, beleszámitva a budai és a pesti rakpartokat, valamint a margitszigeti áthidalásokat, *926 méter hosszu lesz az uj hid.*

— A hid szélessége 27,6 méter — magyarázza munkatársunknak dr. *Széchy Károly* műszaki tanácsos — és pedig a két gyalogjáró egyenként 3.4 méter, a külön kerékpározók részére fenntartott sáv 1—1 méter, a kocsiforgalom számára 12 méteres uttest, a villamosoknak 6 méter szélesség és a sinek melletti peremszegély számára 90 centiméter hely áll majd rendelkezésre. Az épitkezési munkálatokat 1939 áprilisában kezdtük meg és előirás szerint 1945-re fejezzük be. Eddig — mondja büszkén — *teljesen program szerint haladunk, sehol semmi késés.* A helyszini munkánkban fennakadás nincsen, a gyárak is pontosan szállitanak. Az épitkezésnél jelenleg körülbelül 300 munkást foglalkoztatunk, nem számitva a földmunkákat végző kubikusokat. A vasszerkezet-részeket előállitó gyárak többszáz munkásnak adnak kenyeret a hidépités tartama alatt.

Az Árpád-hid Európa leghosszabb hidja lesz

A parti pillérre szerelt vasszerkezetre kapaszkodunk fel. Keletre a hajógyári sziget felé mélyen benyuló épülő hid, távolabb a már kész és az épülő pillérek, nyugatra a budai hegyvidék pompás látképe.

A vasszerkezetet a magasban egészen *uj rendszer szerint, állvány nélkül*, az ugynevezett konzolos *szabadszereléssel* épitik össze, *sineken futó, 30.000 kilogram* hordképességü *daru segitségével.*

Magyarország legnagyobb daruja

A vasszerkezetet készitő gyár ugyanis a szerelés céljaira egy hatalmas darut szerkesztett, amely a maga nemében *hazánkban egyedülálló.* A sineken mozgó, többemelet magas épitmény maga előtt rakja le a szükséges szerkezeti részeket és amint nagyobbodik a vasszerkezet, ugy hosszabbodik az emelőkocsi pályája is. A minden irányban mozgó daru az irányitófülkétől 14 méter távolságra dolgozik előre és igy nemcsak meggyorsitja, hanem meg is könnyiti a hidépitők munkáját.

Az óbudai *Flórián-tér* vonalából kiinduló hid átiveli a partmenti 65 méter széles *Ferenc József Dunaágat*, majd a hajógyári sziget alsó csúcsának érintésével folytatja utját a 390 méter széles budai Dunaágon át a *Margitszigetig.* A sziget felső csúcsát 90 méter hosszuságban keresztülszelve, a 256 méteres pesti Dunaág fölött vezet át és a Hungária-körut tengelyében ér partot.

Munka a Duna fenekén

A 13 főpillérből már négy teljesen készen emelkedik a magasba. Rohamcsónakon átmegyünk a hajógyári szigetre, hogy a helyszinen tekintsük meg az egyik pillérépitkezést. A sziget déli csúcsát a Fővárosi Közmunkák Tanácsa a hidépités céljaira megvásárolta. Itt van a második és a harmadik pillér. Az ötödik pillér befejezés előtt áll.

— Itt is uj rendszerekkel dolgozunk — mondja kisérőnk. — Eddig ugyanis keszonokkal és búvárharangokkal szálltunk le a Duna fenekére, most azonban szádfalakat épitünk. Ennek a megoldásnak a lényege röviden az, hogy a mélybe szorosan egymásba illeszkedő lemezeket bocsátunk, amelyekből azután igy akna készül. A vizmentesen elzárt, nyitott akna teteje kiemelkedik a Dunából, az aknából kiszivattyuzzuk a vizet, a munkások leszállnak a mélybe és a fentről kapott szabad levegőn végezhetik a pillérek alapozási munkálatait.

Amerre nézünk, kőművesek, kubikosok forognak, sürögnek mindenfelé. A Duna fölé kihajló vasszerkezet egyre növekszik és nem tulzás, ha azt mondjuk, hogy szinte a szemünk láttára egyre jobban nyulik ki a viz fölé. Ha csak centiméterekkel is, feltartózhatatlanul halad a maga utján.

A fel- és lejárók

A hid tervezésénél a kereskedelmi és közlekedési minisztérium *Dunahidépitési Szakosztályának* kitünő mérnökei elmélyedtek le- és feljárót terveztek a Margitszigetre. A Közmunka Tanács tagjai közül azonban többen ellenezték a szigeti lejárót, féltve attól a sziget finom elzártságát. A Tanács elé került az ügy, ahol egy szavazattöbbséggel a fel- és lejárók megépitése mellett foglaltak állást. Ennek szerkezeti megoldására pályázatot hirdettek, bár a Dunahidépitési Szakosztály ezt a kérdést a hid tervezésével egyidőben már sikeresen megoldotta, még pedig olymódon, hogy sem a járművek, sem a gyalogjárók a hidat, valamint a fel- és lehajtókat nem keresztezték volna.

A hid rendkivül finom vonalazásu szerkezet lesz, ami a budapesti hidak sorozatában változatosságot jelent, mert ilyen formában még egyik fővárosi hid sem épült.

A feljárók mindkét parton mindössze 25 ezrelékes emelkedésüek. A hidfőknek a szélessége a budai beépitett részeken 70, a pesti oldalon 56 méter lesz. Az utaknak a feljárókhoz való csatlakozása a legnagyobb forgalmat is kielégiti. A *Vörösvári-ut* felső szakaszának meghosszabbitásában és a *Polgár-tér* tengelyében keletkező metszéspont körül kialakitandó giratioreba fut majd bele a hidfeljáró. A pesti oldalon a hidfő, illetve a Hungária-körut szintén giratoireban csatlakozik majd a *Váci-utba*, ahonnan egy uj átlósirányu ut alakul majd ki a *Béke-tér* irányába.

A hid tervét és az épitkezés kivitelezését a kereskedelmi és közlekedésügyi minisztérium Dunaépitési Szakosztálya készitette elő. Különösen sokat foglalkozott a hid épitési terveivel dr. *Algyay Pál* államtitkár, aki maga is európai hirü hidtervező és épitési szakértő, valamint *Tanó Pál* miniszteri osztályfőnök, a szakosztály vezetője. A terveket a szakosztály mérnökei négy évi munkával készitették elő és a két év óta tartó épitkezés vezetését is a minisztérium végzi szakközegeivel.

*

Örömmel és büszkeséggel nézzük az előttünk folyó szorgalmas munkát. A mai háborus viszonyok között ilyen nagyszabásu épitkezést programszerüen lebonyolitani csak akkor lehetséges, ha a tervezők és a kivitelezők figyelme kellő időben mindenre kiterjed és idejében biztositják a munka zavartalan lebonyolitását.

A magyar mérnök, a magyar munkás és a hazai ipar ismét megmutatta képességét, aminek ékes tanubizonysága az óbudai Árpád-hid épitkezése.

B. Gy.

Kinek kell határkilépési engedélyt kérnie?

A MTI jelenti: A magyar állampolgárokra régebben életbeléptetett *határkilépési korlátozás alá esik ezentul a 18 és 60 év között levő magyar állampolgár férfi*, tekintet nélkül arra, hogy katona szolgálatot teljesit-e vagy sem, valamint a *16 és 50 év között levő magyar állampolgár nő*, tekintet nélkül foglalkozására és esetleges szakképzettségére. 18 évesnek és 16 évesnek kell tekinteni azt, aki ebben a naptári évben tölti be 18, illetve 16 életévét; 60, illetve 50 évesnek pedig még azt is, aki ebben a naptári évben már betöltötte 60, illetve 50. életévét.

Az előadottak alapján tehát ezentul a 18—60 év között levő magyar állampolgár férfiaknak és a 16—50 év között levő magyar állampolgár nőknek az érvényes utlevélen kivül *a belügyminisztertől külön határkilépési engedélyt kell kérniök*, ha Magyarországot el akarják hagyni. A határkilépési engedélyt a belügyminiszter *csak kivételes esetekben adja meg* és azokat a lakóhely szerint illetékes utlevélkiállító hatóság (budapesti rendőrfőkapitány, alispán, közigazgatási kirendeltség vezetője, rendőrkapitányság) utján kell kérni.

Ez alkalommal figyelmeztetjük az utazni akaró közönséget, hogy *saját érdekében csak halaszthatatlan szükség esetén utazzék.*

ELVESZETT

csütörtökön a 15-ös autobusz vonalán a légoltalmi riadó alatt egy aranyozott női karkötőmütyürkékkel. A becsületes megtaláló jutalomban részesül. V., Szent István-körut 8. IV.

A rögtönbiráskodás kiterjesztése

A Budapesti Közlöny közli a m. kir. minisztériumnak 2.770—1941 M. E. számu rendeletét a rögtönbiráskodás kihirdetésének kiterjesztése, illetve elrendelése tárgyában. A rendelet igy szól:

Az 1939. évi II. t. c. 221. §-ában nyert felhatalmazás alapján a m. kir. minisztérium a rögtönbiráskodást az ország egész területén a polgári büntető biráskodás körében — a rögtönbiráskodás kihirdetése tárgyában kibocsátott 12.727—1939. I. M. E. és 5.850—1940. M. E. számu rendeletekben megjelölt büntetteken felül — kiterjeszti, a katonai büntető biráskodás körében pedig elrendeli:

a honvédelemről szóló 1939. évi II. t. c. 204. §-ának (1) bekezdésében meghatározott, a honvédelem érdekét veszélyeztető rongálás büntettére;

a honvédelemről szóló 1939. évi II. t. c. 203. §-ának (1) bekezdésében meghatározott, a munka folytonosságának megnehezitése és meghiusitása által elkövetett büntettre, olyan értelemben, hogy e büntett kezdeményezői és vezetői esnek rögtönbiráskodás alá (203. §. (3) bekezdés), ha azonban a büntettet a munka szándékos hibás vagy hiányos végzésével vagy pedig rongálással követik el, a rögtönbiráskodás a kezdeményezőkön és vezetőkön kivül a tettesekre és részesekre is kiterjed;

a honvédelemről szóló 1939. II. t. c. 205. §-ának (2) bekezdésében meghatározott, katonai vezetővel szemben elkövetett engedetlenség és tettleges bántalmazás büntettére, végül

a légvédelmi készültséggel kapcsolatos elsötétités, ugyszintén a légi riadó ideje alatt elkövetett gyilkosság, szándékos emberölés és sulyos testi sértés, továbbá lopás és rablás büntettére.

A rögtönbiráskodás hatálya a felsorolt büncselekmények kisérletére is kiterjed.

Ehhez képest az eddig kibocsátott rendelkezések értelmében ezidőszerint a polgári büntetőbiráskodás körében az ország egész területén ugy a tettesekre, mint a részesekre (Btk. 69. §.) kiterjedően a rögtönbiráskodás alá esik a lőfegyver, robbantószer, illetve mindennemü robbanóanyag (bomba, kézigránát, pokolgép, stb.) használatával elkövetett gyilkosság és szándékos emberölés büntettje (ideértve az ily gyilkosság és szándékos emberölés kisérletét és az ily gyilkosság elkövetésére irányzott szövetséget is), a hatóságok büntetőjogi védelméről szóló 1914. évi XLI. t. c. rendelkezéseibe ütköző hatóságok, illetve „hatósági közegek ellen felfegyverkezve elkövetett erőszak büntette", a felségsértés, hűtlenség és lázadás büntette (ideértve a felségsértés és lázadás elkövetésére létrejött szövetséget és azok elkövetésére való felhivást is), az állami és társadalmi rend hatályosabb védelméről szóló 1921. évi III. t. c. 1. §-ának első bekezdésébe és 2. §-ába ütköző büntett, a honvédelemről szóló 1939. évi II. t. c. 204. §-ának (1) és (2) bekezdésében meghatározott a honvédelem érdekét veszélyeztető rongálás büntette (ideértve azok kisérletét is), a honvédelemről szóló 1939. évi II. t. c. 203. §-ának (1) bekezdésében meghatározott, a munka folytonosságának megnehezitése és meghiusitása által elkövetett büntett (ideértve annak kisérletét is), e büncselekmény azonban azzal a korlátozással, hogy — kivéve a munka szándékosan hibás vagy hiányos végzésének és a rongálásnak esetét — csak a kezdeményezők és vezetők esnek rögtönbiráskodás alá, továbbá a honvédelemről szóló 1939. évi II. t. c. 205. §-ának (2) bekezdésében meghatározott katonai vezetővel szemben elkövetett engedetlenség és tettleges bántalmazás büntette, végül a légvédelmi készültséggel kapcsolatos elsötétités, ugyszintén a légi riadó ideje alatt elkövetett gyilkosság, szándékos emberölés, sulyos testi sértés, lopás és rablás büntette.

A katonai büntetőbiráskodás körében az ország egész területén ugy a tettesekre, mint a részesekre (Btk. 69. §.) kiterjedően a honvédelemről szóló 1939. évi II. t.-c fentebb emlitett 204. §-ának (1) bekezdésében, 203. §-ának (1) bekezdésében (a megjelölt korlátozással), 205. §-ának (2) bekezdésében meghatározott büntettek, továbbá a légvédelmi készültséggel kapcsolatos elsötétités, ugyszintén a légi riadó ideje alatti elkövetett s fentebb felsorolt büntettek esnek rögtönbiráskodás alá.

A polgári büntető biráskodás körében a rögtönbiráskodás kiterjesztéséről szóló hirdetmény kibocsátására és a további eljárásra a 8020/1939. M. E. számu rendeletben, a katonai büntető biráskodás körében pedig a további eljárásra az 1912. évi XXXIII. t.-c.-be iktatott katonai bünvádi perrendtartás XXVI. fejezetében foglalt rendelkezések az irányadók.

Irak, Harun-al-Rasid országa

Irta dr Kerekesházy József

Az iraki forradalomról az elmult napokban sokat olvastunk. Fantasztikus nevek, városok, adatok össze-visszaságán kivül azonban igen gyenge képet adnak az ujsághirek a kalifák országáról. Ha a türelmes olvasó megkeresné a tegnapi, tegnapelőtti és még azelőtti nemzetközi jelentéseket az iraki forradalomról, amely az országot egyik nap angolbarátságból olaszbarátságba, majd ismét oda és vissza sodorta, akkor meglepetéssel látná, hogy a forradalom szereplőinek a nevei még csak véletlenül sem azonosak. A miniszterek rangját sokszor arabul irják az európai hirügynökségek, azt hivén, hogy az is a név alkatrésze. Mivel pedig sorban ez a második a hosszu arab neveknél, az első nevet a jó hirügynökök legtöbbször elhagyják — talán azt hiszik, hogy ez valami olyan keresztnévféle. Igy aztán meglepve olvassa az ember, hogy Irakban a forradalmat „Hadügyminiszter János", vagy „A Királyság Főkincstartója" nevü pénzügyminiszter idézte elő. Másnap aztán ujra olvassuk, hogy teszem azt El Hasimi, vagy Mohamed Tak csinálta azt. És senki sem tudja, hogy a két alkalommal, más néven emlitett, bizonyára erősen barnára sült uriember azonos a tegnap emlitett méltóságokkal. Amikor Törökország „vörös szultánja" II. Abdul Hamid megszületett, a babonás török nép nem nagy jövőt jósolt neki. Amikor ugyanis édesapjának, I. Abdul Medzsidnek a fia születéséről szóló hirt megvitték, az öreg úr éppen a fürdőben ült. Igy hiába nyult, reflexmozdulattal, zsebéhez — illetve zsebe helyére —: a hirvivőt nem tudta a jó hirért megajándékozni.

Törökül a fürdő: *hammam*. Olvasta ezt az adatot valami francia pletykakönyvben egy ismert német életrajziró — nomina sunt odiosa — nosza, felültette a szultánt reszkető, rózsás orru, táncoló fehér arab paripájára, utnak inditotta a távoli Hammam városa felé, felcsillantak már messziről a város fekete falai és a német iró szép szinesen leirta, miként vágtat őfelsége a sivatagi országuton fényes kiséretével és hogy toppan hirtelen eléje a fia születését hirülvivő futár, — akit a szultán, valami rejtélyes okból ez alkalommal nem tudott megajándékozni. Mert mindössze az történt, hogy a francia iró, az eredeti szövegben, a sajátszerü török fürdők eredeti elnevezését a hammamot szurta be, amiről a jó iró nem tudta, hogy az bizony inkább fürdőkádat, mint valami városnak a nevét jelöli. És igy lovagolt I. Abdul Medzsid Khán, a padisah őfelsége, hófehér paripáján — egyenesen bele a palota fürdőkádjába.

Igy van ez valahogy az iraki hirekkel is.

Hol fekszik Irak?

Amióta Perzsiát Iránnak kell hivni, azóta Irakkal még rosszabbul áll a magyar közönség. Most kezdi csak megszokni, hogy van egy óriási Irán, azaz Perzsia — és mellette egy pici Irak, ahol most forradalom — pardon, forradalmak sorozatai — törtek ki. A két ország körülbelül ugy aránylik egymáshoz nagyságra, mint Németország és Szlovákia. Természetes, hogy ezt csak viszonylagosan kell érteni, mert Irak lényegesen nagyobb területileg, mint a kis szlovák állam.

Iraknak nem is nagyságában rejlik a jelentősége. *Mert Irak a világ olajközpontja.* Az ő területükön fekszenek a mosszuli petróleummezők. A petróleummezők Iraknak való odaitélésénél éppen megdicsőült miniszterelnökünknek, *Teleki Pálnak* volt, egy belga és svéd meghivott tudóssal együtt, nagy szerepe. Irak, Sziria, Törökország, Saudi-Arábia és Perzsia között fekszik. Itt volt valaha az emberiség ősbölcsője, itt, a Tigris és Eufrátok között sejtik a tudósok a Biblia paradicsomát.

A három és félmilliós ország székhelye *Bagdad*, a kalifák ősi városa, Bagdad legszebb stádáját, a husz méter széles betonutat is Harun-al-Rasidról nevezték el. Minden kő, minden szeglet a kereszténykedvelő, demokrata-kalifa lábnyomára emlékeztet.

Az egész kis ország — mondjuk igy — azelőtt nem is volt. A világháboru után történt, hogy az angolok megalakitották. Az történt, hogy *Lawrence* ezredesnek Fejszál emir, az egyik, igen művelt arab fejedelem segitett harcolni a török és a német ellen. A háboru után az angolok kikerekitettek I. Fejszálnak, hálából egy kis országot. Fejszál mindenáron király akart lenni; azonban Damaszkusból, ahol előbb próbálta lábát megvetni, a franciák fegyverrel kiüzték. „A sziriai királyból" lett aztán *Irak* első királya. A Népszövetség is felvette 1932-ben Irakot tagállamai közé. A londoniak pedig nemsokára kalaplengetve álltak sorfalat a Victoria-Stationtól a Buckingham-palotáig, ahol, földreszórt vörös rózsák között, V. György, a tengerészkirály ült az aranyoskerekü udvari hintóban, a fehérdolmányos, tollbokrétás csákóju, szikár I. Fejszál király mellett.

Hazajövet Svájcon utazott keresztül Fejszál. 1933 szept. 7-én Bernbe érkezett. Aztán autókirándulásra ment a hegyek közé. Hazatérése után át akart öltözni a vacsorához: közben azonban rosszul lett és percek alatt kiszenvedett . . . A szállóigazgató, *Egimann*, ott találta a királyt a a hotelszoba parkettjén.

Egimann azonban már nem tudott nyilatkozni a rendőrségnek. Ugyanaznap este, hirtelen, őt is halva találták szállóbeli szobájában. Fejszál kisérete pedig, boncolás nélkül, sebtében összepakolta a király hült tetemeit és gyors balzsamozás után, a halott királyt repülőgépen hazaszállitotta.

Fia, *I. Gházi* lett az utód. Ez a csinos, autókedvelő fiatalember nemrég nekirohant Rolls-Royceával egy országuti fának, ott is maradt, holtan a tragédia szinhelyén. Utóda kisfia: *II. Gházi*, egy ici-pici, finomarcu, édes kis csöppség, aki még a palota lépcsőfokain is szinte csak négykézláb tud felmászni, mert még azok is tulmagasak neki. Helyette nagybátyja, anyjának fivére, *Abdul* herceg uralkodik; ő a régens. Abdul tulajdonképen feje és lelke az egész bagdadi udvartartásnak. Rajta kivül igen nagy szerepet játszik a kis király angol nörsze, meg egy angol tábornok, aki állandóan a király közelében tartózkodik. A magyarok roppant népszerüek Irakban, amióta a kis király a ponny-fogatán a királyi parkban egész nap ide-oda kocsikázik. Mikor gróf *Csáky István* külügyminiszter meghalt, fel is tünt talán a figyelmes szemlélőnek, hogy a gyászjelentésében felsorolt európai rendjelei között, egy exótikus, iraki nagykereszt is szerepelt. Csáky volt az első, aki ebben a távoli országban megkedveltette a magyarokat.

Irak urai ma is még tulnyomórészt a temperamentumos, világháborus török császári tisztek soraiból kerülnek ki. Az egyik hadügyminiszter egy hadgyakorlat alkalmával kivitte az egész haderőt a vidékre, még a külföldi attasékat is meghivta, aztán elvágatta a Bagdadba vezető telefondrótokat és felszólitotta az angolbarát miniszterelnököt, mondjon le. Ez nem mondott le, csak akkor, amikor az iraki légihaderő 80 gépe elkezdte a kormányépületeket bombázni. Ez az olaszbarát hadügyminiszter lett aztán pár évig ura az iraki politikának. Egész addig, mig egy hadgyakorlat alkalmával sátrának őre, közvetlen közelből, háromszor egymásután bele nem puffantott őexcellenciája arcába. A gyilkos nem vallott. Egyre azt hajtogatta: személyes bosszu, semmi más. A vizsgálat ki is deritette, hogy a miniszter, még mint százados, a legényt egyszer tényleg tettleg bántalmazta.

Még csak annyit, hogy Irak az Indiába vezető angol Empire-utnak egyik főpillére. Ezért *Dhibbanban*, nem messze Bagdadtól, iraki földön, óriási angol sátorváros áll. Dhibban, ezen a távoli ponton is, teljes erővel védi a birodalom érdekeit. Itt, az óriáshegyek közt elterülő széles völgykatlanban, egy ötszázötven betonerődítményből álló, tökéletes angol erődváros áll, önálló villanyművekkel, golf-, tennisz- és rugby-pályákkal. Dhibbanban az angol légi haderőnek még békében is több repülő-ezrede és gyalogezrede állomásozott. Itt állnak most is a 30-as mosszuli, az 55-ös és 70-es hanaidi repülőezredek. Ezenkivül a Tigris és Eufrátok egybefolyásánál, Shibahnál, egy másik angol hidroplán-támpont is uralkodik Irak légitere fölött.

Ha egy pillantást vetünk a szomszédos négyszázmilliós Indiára és az iraki angol támpontokra, — akkor nem sok kétségünk lehet aziránt, hogy az iraki reálpolitika, — forradalom ide, forradalom oda — kinek az igazi befolyása alatt áll.

A román kőolaj-kérdés

Bukarest, ápr. 12. (MTI) A kormány tagjai minisztertanácsot tartottak. A minisztertanács főleg *a kőolaj-kérdéssel* foglalkozott. Az előadó ismertette azt a kidolgozott tervezetet, amely *a kőolajterületeknek ujra román kézbe való juttatására irányul. Antonescu* tábornok kijelentette, hogy a román tőke a jövőben *nagyobb mértékben vesz majd részt* kőolaj kitermelésében, hogy igy a nemzet az őt megillető jogaihoz juthasson.

Bejelentette *Antonescu* tábornok a minisztertanácsnak azt is, hogy központi romanosító hivatalt állitanak fel.

JÜNKERS 50 HP gyorsjáratu DIESEL-MOTOR

3 fázisu generátorral, 40 KVA, 1000 fordulattal, eladó. „Azorinal 1985" jeligére főkiadóba.

Elsötétitéshez gombok

(2 DRGM) világitó festékkel üveg alatt legjobb minőségben beszerezhetők Németországból. A gombok üvegből vannak előállitva: uraknak gombfejjel, hölgyeknek biztositótüvel. Ára darabonkint 20 Pfennig, a Reichsbankgirokonto 827 Arnstadt/Thüringen-számlára való előzetes lefizetésért. Minden felvilágositást és mintát: Johs. Thejll, Kopenhagen K/Dánemark szolgáltat. Távirati cim: Jothejla Kopenhagen. 2006

Közepes iparvállalat

mérlegképes főkönyvelőt

keres jó német nyelvtudással. Ajánlatok „Őskeresztény" jeligére Haasenstein és Vogler rt. hirdetőirodába, V., Dorottya-u. 8.

GÉPÉSZMÉRNÖKÖT kommerciális tudással 35 éves korig üzletszerzői munkakörre keres „Előkelő Fémipari Vállalat 1996" jeligére főkiadóba.

Nagy iparvállalat

keres fővárosi téglagyári üzeme részére gyakorlattal rendelkező, keresztény, okleveles

mérnököt és felsőipariskolát végzett

technikust.

Részletes ajánlatok „Azonnali belépés 1848" jeligére Blockner J. hirdetőjébe, IV. Városház-u. 10.

Gyárat, nagyobb vállalatot életjáradékért átveszek.

„Biztositék 952" jelige főkiadóba. 2014

Őskeresztény adminisztrátor **MÉRNÖK**

állást változtatna bank, vállalat, biztositó vagy egyéb gazdasági vonatkozásu végleges komoly elhelyezkedési lehetőség esetén. „Információképes 2003" jeligére főkiadóba.

1 drb. Első brünni gépgyár által 1908. évben gyártott, 126.9 m² fütőfelületü, 12 légnyomásu, túlhevitő nélküli Babcock Wilcox-rendszerü

gőzkazán használt állapotban **eladó**

ungvári butor- és furnérgyárban, Ungvár, Zugó-u. 31. sz. Telefon 251.

Használt, jó állapotban lévő, cca 50 mázsás

hidmérleget

és cca 300 m. **gazdasági kisvasut berendezést**

veszünk. Ajánlatot „Szövetkezet 1886" jeligére a Pesti Hirlap főkiadóhivatalába.

Nagy iparvállalat

keres fővárosi tégla- és cserépgyári üzeme részére megfelelő gyakorlattal rendelkező, önállóan dolgozni tudó, keresztény

technikust.

Részletes ajánlatok „Biztos jövő 4508" jeligére Blockner J. hirdetőjébe, IV., Városház-utca 10.

Eladó villa berendezés

ebédlő, háló, uri, hallbutorok, ülőgarniturák, függönyök, fa- és fémosillárok stb. magánfelek részére eladók. II. Eszter-utca 2. (Rózsadomb elején) d. e. 11—1, d. u. 3—5.

Néhány nyári modell

(köpeny, kosztüm, imprimé ruha) és estélyi ruhák export kollekciónkból, I. nagyság sürgősen, nagyon olcsón eladó. Erzsébet-tér 14., I. em. 1. Kizárólag 9—1-ig. 2008

Perfekt gépiró-könyvelő (nő),

ki gépkönyvelésben hosszabb gyakorlattal rendelkezik, nagy részv. társ.-nál azonnali belépésre felvételik. Fizetési igényeket is feltüntető ajánlatok „100%-os keresztény 1953" jeligére főkiadóba.

Nagyvállalat keres

teljesen perfekt német-magyar szerkesztőségi

gépirót vagy gépirónőt.

Német gyorsirók előnyben. Kézzel irt ajánlatokat származás megjelölésével „Csak elsőrendü munkaerő 1940" jeligére a főkiadóba kérünk.

FATELEPET KERESEK

bérbe egy tőkeerős, őskeresztény vállalat részére. Ajánlatok dr. Csapó ügyvédhez, V., Ferenciek tere 10. 1921

Divat

Egy hölgy mesélte nekem, ami itt következik.

Ugy tanultuk, hogy szép az, ami érdek nélkül tetszik. De hát a divat akkor soha sem lehetne szép, pedig milyen gyönyörü egy uj ruha, uj kalap. Igaz, hogy mindig a legujabb. Nincs hajlékonyabb, rugalmasabb dolog a világon, mint az asszonyi izlés. Ha a divat izlésváltozásaira csak harminc év távlatából visszatekintünk, akkor néhol megdöbbenve, máshol kacagva emlékezünk ruhákra vagy kalapokra, melyek valaha álmaink beteljesedését jelentették. De vegyük sorra a ruhadarabokat.

A halcsontos derékgyötrőtől a soványitó gumifüzőn keresztül a mai egész vagy félfüzőig... jó, erről inkább nem beszélek, mert minden dáma Junónak született és nem volt szüksége arra, hogy alakja fogyatékosságait korrigálja.

De gondoljunk a vállbaszabott, hüvös rumburgi, az egyenesvállu linon- vagy batiszt ingekre, a kombiné őseire, melyek tenyérnyi széles vállpántját rózsaszin és világoskék selyemszalagokkal füztük át. Olyanok voltak, mint a szaloncukor, csak a staniol hiányzott. Mennyit kellett fogyni ezeknek a szegény ingvállaknak, mig eljutottak a mai selyemkombiné alig félcentis vállpántjáig. És csodálatos, hogy a fogyástól nem sápadtak meg, sőt — határozottan megszinesedtek. Az a gyanum, hogy ebben szerepe van a kozmetika fejlődésének is.

Ki nem emlékszik a térdmanzsettás, széles csipke, vagy slingeltszélü, később a batiszt „szoknya"-kimondhatatlanokra, ezeknek is nagy utat kellett megtenni, amig elérkeztek a mai habselyem csöppségekig.

És a zsüponok? Buzakék, méregzöld, sánzsán, fekete, ezek voltak a kedvenc szinek. Az anyaguk nehéz taffiselyem, ha leállitottuk a földre, nem omlottak össze, hanem állva maradtak. Minden lépésünket diszkrét suhogásuk kisérte. Hálátlanok vagyunk, teljesen elfelejtettük őket!

Emlékszem a fekete, térdig áttört cérnaharisnyákra és az élénk, rikitó szinü harisnyák divatjára. Melyik dáma menne ma végig a Váci-utcán méregzöld vagy meggypiros harisnyában, pedig valaha ugyancsak kacér igyekezettel emelgették a földig érő szoknyájukat, hogy egy pici kilássék belőle.

A szines gumiból készült, nagy selyem szalagcsokrokkal és édes, selyemvirágkoszorukkal diszitett harisnyakötőkről énekelte szegény Hegedüs Gyula kedvesen „Sárga a babám, sárga a babám harisnyakötője, Ugy loptam az éj, ugy loptam az éj, az éj-szaka tőle". Igen, a harisnyakötő-lopás a gavallérok divatja volt!

A cipők divatjában is alaposan kiélte magát a cipészfantázia. Viseltünk fehér varrott, nyolcgombos magas, vagy négygombos félcipőt. A gombok száma annyira fontos volt, hogy annak megváltoztatására egyetlen cipész sem vállalkozott volna. Ezután jött a tűhegyü cipősarkok divatja. De a cipő orra is tűhegyü volt, a cipő maga pedig mélyen kivágott. És miután ugyanakkor a „bukj el"-szoknya volt divatban, mely a járásban ugyis erősen gátolt, a cipő fölöttébb alkalmatos készségnek bizonyult bokák kificamitására és tyukszemek beszerzésére. Azt hiszem, ezt a pedikürösök találták ki. Ezt követték a csaknem térdig érő fűzős csizma-cipők. Emlékszem ma is, az enyémen hetvenkét lyuk volt. Gyönyörü volt! — naponta egy teljes órát füztem be s ki. És mindenki ilyenben járt, és mindenki füzte.

Viseltünk kefe-zsinórral „pléhelt" földetsöprő bő és szük szoknyát, térdig érő bukj el-szoknyát, nadrágszoknyát, gloknisat, berakottat, hólosat, hasitottat, pliszéset, princesszeset, bokaszoknyát, rövidszoknyát, mégrövidebbet, térden felül érőt, és amikor azt hittük, hogy no most már több figura nincs, akkor divat lett az elől rövid, hátul hosszu szoknya. Volt olyan báliruhám, amelyiknek a szoknyája hét méter bő volt, kétszáz méter fodor volt rajta, elől térden fölül ért, hátul sleppes volt. Imádtam!

A derék hosszusága is pillanatonkint változott. A „sluss" hol felszaladt a hónalj alá, hol lecsuszott egy arasszal a térd fölé. Ugyanakkor volt divat a térden felül érő szoknyák divatja, és tisztes családanyák üditő látványt nyujtottak, amint araszos szoknyácskákban végiglejtettek a déli napsütésben.

Ujja a ruháknak sokszor sok volt, sokszor semmi, de ez még ma is körülbelül igy van.

Ellenben a kalapdivat-kreálók fantáziájának csapongása már régen sem igen ismert határt. Viseltünk zsirárdikalapokat olyan széles tetővel, hogy félméteres kalaptükkel tűztük a kontyunkhoz. A kosárkalap alól az orrunk hegye sem látszott ki, — ezt valami féltékeny férj agyalhatta ki, mert a külvilágból kizárólag a földet engedte látni. Csupa lesütött szemü szendeség korzózott abban az időben, mig a gavallér-kiváncsiság ki nem találta, hogy a kosárnak alá lehet kukucskálni. Jött a ninischkalap, hátul ezernyi szines virágjával. Loknis kontyot viseltünk akkor, s akinek nem volt elegendő haja, szép nagy konty tüzésére, egyszerüen vett egy kontyot magának a fodrásznál. Viseltünk turbánt, kucsmát, csibészkalapot, köcsögkalapot, lengő florentinkalapot, derékig érő plörözöset, paradicsommadarasat, kócsagreyerosat, flittereset, virágosat, fátyolosat, fácántollas tirolit, télen szalmát, nyáron filcet, — de ilyen bolond kalapdivatot, mint amilyen most van...

A hajunkkal is elég sok mindent müveltünk. Viseltünk kerek „soppot" jó magasat, einlaggal béleltet, választott soppot duplavassal sütve, frou-frout, szent Antal-frizurát. Hordtuk a hajunkat turbánban, loknis kontyban, görögösen, ondoláltattuk vassal, levágattuk bubisra, daueroltattuk, vizondoláltattuk, levágattuk etonra, hátul a nyakunkat borotváltattuk, és mikor már semmi hajunk sem volt, elkezdtük növeszteni. Most már megint megnőtt, megint loknit viselünk, azt hiszem, rövidesen elkezdjük levágatni.

A szemöldökünkkel is igy volt, mire az utolsó szálat is kicibáltattuk és már senkinek sem volt, divatba jött!

De a férfiak se nevessenek kárörvendve, — mindez nekik is tetszett!

Dusa Elemér.

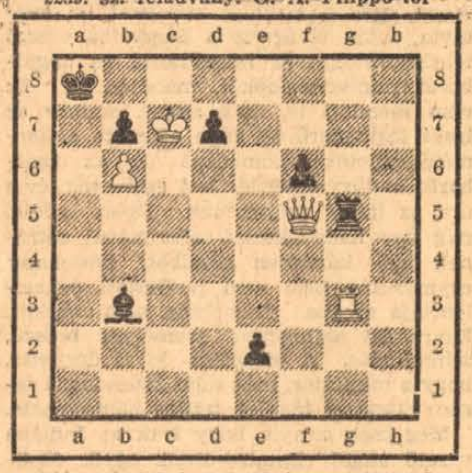
A pápa rádióüzenete a világ népeihez

Róma, ápr. 12. (MTI) Husvét vasárnapján a rendkivüli körülményekre való tekintettel elmarad a Szent Péter-bazilikában a szokásos pápai nagymise. A pápa a bazilika erkélyéről sem adja a szokásos urbi et orbi áldást. A Szentatya déli egy órakor a vatikáni rádióállomás utján üzenetet intéz a világ népeihez. Az üzenet után a pápa teljes bünbocsánattal járó apostoli áldást ad a hiveknek. A pápa üzenetét közvetlenül ezután magyarul is felolvassák.

SAKK

Rovatvezető: MARÓCZY GÉZA

2259. sz. feladvány. G. A. Filippo-tól



Világos indul és a 2. lépésre mattot ad.

*

A megfejtés beküldésének határideje a következő hónap 15-ike. A havonta közölt feladványok megfejtését legcélszerübb egyszerre, egy levelezőlapon beküldeni. Elegendő a megoldó első lépés közlése. A cimzést, oldalra „Sakk" jelzés irandó. A helyes megfejtést beküldők között minden hónapban tizenöt könyvjutalmat osztunk ki.

*

Játszották Bécsben a város bajnoksági versenyén. Világos: H. Müller. Sötét: I. Lunz. 1. d4 d5, 2. c4 c6, 3. Hc3 Hf6, 4. é3 g6, 5. f3 (Aljechin lépése), 5.... Hbd7, 6. e4 dé4, 7. fé4 é5, 8. d5 Hc5, 9. Ld3 (hiba volna a közelfekvő 9. Vc2, a lehetséges 9.... Hf:é4, 10. H::é4, Lf5, 11. Ld3 H:é4, 12. L:é4 Vh4†, stb. miatt), 9.... Hg4, 10. Lé2! hű, 11. Hf3 Vb6, 12. Tf1 f5, 13. h3 fé4, 14. Hh4 Hh2, 15. Th1 Tg8, 16. T:h2 Hd3†, 17. L:d3 Vg1†, 18. Lf1 V:h2, 19. H:é4 (ezzel eldőlt a játék sorsa), 19.... Lé7, 20. Hf3 Lb4†, 21. Kéz sötét felsőbbséget ad, a vezér csak hi-re léphet és 22. Hf2-re elvész. Az első és utolsó közötti küzdelem, a játékerők közötti különbségnek megfelelően gyors véget ért.

*

Világos: H. Müller. Sötét: Keller. 1. d4 d5, 2. c4 dc4, 3. Hf3 a6, 4. e3 Lg4, 5. L:c4 e6, 6. Vb3 L:f3, 7. gf3 b5, 8. Lé2 c5, 9. dc5 L:c5, 10. a4! b4, 11. Hd2 Hf6, 12. a5 0—0, 13. Vc4 Hbd7, 14. Hb3 Ld6, 15. Vh4 Hé5, 16. 0—0 Hg6, 17. Vh3 é5, 18. Ld2 Vb8, 19. Tfc1 Hé7, 20. Hc5 L:c5, 21. T:c5 Td8, 22. Lé1 Hfd5, 23. Ld3 g6, 24. Lé2 Vd6, 25. Tc4 (hiba volna a toronykettőzés a lehetséges Hc3! lépés miatt), 25.... Tab8, 26. Tac1 Vf6, 27. Vh4 Vé6, 28. Tc5 Vd6, 29. Vc4 Vf6 (sötét időzavarral küzd, anyagi veszteség elkerülhetetlen), 30. Td1 Td6? (erős hiba), 31. T1:d5 H:d5, 32. T:d5 T:d5, 33. V:d5 Tc8, 34. L:b4 Tc1†, 35. Ld1 é4, 36. Va8† Kg7, 37. Vf8 sakk és matt.

*

A magyar sakkszövetség nemzeti mesterversenye hétfőn, április hó 14-én kezdődik. A versenyre neveztek: Balla, dr. Balogh, Barcza, Füster, Gecsey, Négyessy, Réthy, Sillye, Szily, Tipary mesterek és a mesterjelöltek közül Bakonyi, Jeney, Mészáros, Rög, Soóky Sz. Tóth. A verseny helyisége Vámház-körut 4. Játékidő d. u. 5—10.

A győri „Egyetértés" Sakkör uj vezetősége: elnök: Szvaton Árpád, ügyv. elnök: Horváth Ferenc, alelnök: Sulyok József, csapatkapitány: Szijjártó Szabó Benjamin, szertáros és könyvtáros: Zemankovics János. A kör bajnoki versenyén győzött: Sz. Szabó Benjamin 29, Cseh Bálint 23, Nagy Jenő 21, Benkő Ferenc 20, Kovács Dávid 20, Kállay József 18 ponttal.

LEGUJABB

A magyar csapatok mindenütt áttörték a második erődítményvonalat is

Valahol Dél-Magyarországon, ápr. 12. A MTI részletközleményei az április 12-i déli vezérkari főnöki közleményhez:

Szombaton délután folyamán pécsi és baranyai származásu honvédeink elfoglalták Dárdát és ezzel a baranyai háromszöget nagyjából birtokukba vették.

Az estig beérkezett jelentések szerint szombaton délután a honvédcsapatok előrenyomulása mindenütt továbbhaladt. Ellenséges ellenállások letörésével a magyar csapatok szombaton délután a Nemes-Militics—Zenta-vonalon levő második erődvonalat is mindenütt áttörték. Elfoglalták Topolya és Magyarkanizsa községeket. Egyes helyeken a Ferenc-csatornán tul is tért nyertek.

Csapataink teljesitménye igen elismerésre méltó, mert másfél nap alatt keresztültörték az ellenségnek a határmenti előretolt állásait és két erődítményvonalát.

Anarchia a bolgár lakosságu szerb határterületen

Szófia, ápr. 12. (Bolgár TI) A szombati bolgár lapok jelentik a jugoszláv határról:

A bolgár határral szomszédos bolgár lakosságu szerb területen rendetlenség és teljes anarchia van. Valamennyi közigazgatási vezető és felelős hivatalnok elhagyta hivatalát és elmenekült a szerb csapatokkal. A szerb közigazgatási hivatalnokok eltávozása folytán ezeken a területeken anarchia van és mindenütt terrorcselekmények, valamint fosztogatások történnek. A bolgár lakosság védelem nélkül van és rémületben él.

Horvátok és magyarok

A horvát testvérnemzet, amellyel 1102-től 1918-ig éltünk együtt, április 11-én kikiáltotta önállóságát. Elhagyta az államközösséget, amelyben 1918 óta nem sok öröme volt. Akik a délszláv viszonyokat, a horvátokat és a szerbeket jól ismerték, előre megjósolták már 1919-ben, hogy ennek az erőszakkal összekovácsolt áliamnak nem lehet hosszu élettartama, a két nép nem fogja egymást megérteni. Mi 1102 óta, mióta a horvátok Kálmán királyunkat uralkodójukul elismerték és velünk perszonálunióba léptek, több mint 800 éven át éltünk együtt jóban, rosszban. Különösen a törökök elleni harcok kovácsolták össze a két nemzetet. Közös nemzeti hőseink voltak, például a Zrinyiek, Frangepánok és mások. Erről az együttélésről mondja *Preradovics Petár* neves horvát iró „A horvátok és parasztmozgalmak" c. művében: „Semmiképen sem mondható természetellenesnek egy államjogi kapcsolat, mely 800 éven át eredményesen állt ellent a legkülönfélébb nehézségeknek, minden viharral dacolva . . ."

A magyar a horváttal mindig együtt harcolt,t mindig megértették egymást. A XIX. század eleje óta keletkező illir mozgalom, a mind erősebben megnyilvánuló nemzetiségi érzés 1848-ban a horvátokat a magyarok ellen forditotta, az abszolutizmus kormánya azonban a horvátoknak épp oly keveset nyujtott, mint nekünk és igy 1868-ban sikerült nyélbe ütni a magyar-horvát kiegyezést, amelyben annakidején nagyrésze volt dr. *Suhay Imre* min. tanácsosnak, a közjog volt tanárának, a királyi Kuria későbbi tanácselnökének.

A Magyarország és Horvát-, Szlavon- és Dalmátország közötti közjogi kérdések kiegyenlitése az 1868. XXX. törvénnyel történt. A törvény 65. szakasza szerint Magyarország elismeri Horvát-Szlavonország területi épségét és „amint eddig is számos esetben felszólalt az ügyben, ezentul is követelni fogja a magyar Szent Korona régi jogán Dalmácia visszacsatolását, követelni fogja annak Horvátországhoz való csatolását. E visszacsatolás feltételeire nézve azonban Dalmácia is meghallgatandó".

A magyar-horvát kiegyezés egy a világtörténelemben is páratlan autonomiát biztositott a társországoknak és nemcsak hogy lehetővé tette, hanem egyenesen elősegitette a horvát nemzet további fejlődését, kulturális előrehaladását. A társország területén levő valamennyi intézmény hivatalos nyelve a magyar kormánnyal szemben is horvát volt. A társország területéről kiegészitett honvédcsapatok vezényleti és szolgálati nyelve, felirásai stb. horvátok, kizárólag használt zászlója piros-fehér-kék volt. A honvédségi intézmények horvátországi legmagasabb parancsnokságának címében a „horvát-szlavon" jelleget kidomboritották. Mindezek ellenére a „nagodba" már elejétől fogva nem tudott népszerüségre szert tenni. Az évek során hibák történtek mindkét részről. A legnagyobb baj az volt, hogy a két nép, főleg vezető politikusaink, nem ismerték eléggé egymást. Pedig ez könnyen elérhető lett volna. Érdekeik azonosak voltak és nagyon sok hasonlóságot mutat szokásaiban, erkölcseiben, felfogásában a két egyformán becsületes és büszke nép, mely még az Istent is magával kapcsolta össze. Mi a magyarok Istenét emlegetjük, a horvátok büszke mondása pedig: Bog i Hrvati" (Isten és a horvátok).

Reméljük, hogy most az önálló Horvátországgal jó szomszédok leszünk és jobban megértjük egymást, mint azelőtt — áko Bog dá, vagyis: ha Isten is ugy akarja.

Suhay Imre.

Tudnivalók a szükségóvóhelyről

A honvédelmi miniszter korábbi rendelete értelmében junius 1-ig szükségóvóhelyet kell létesiteni minden olyan házban, amely husz főnyi vagy ennél nagyobb befogadóképességü. Budapesten a szükségóvóhelyek és a szomszédos házba vezető vészátjárók helyének hatósági kijelölése már legnagyobbrészt megtörtént. Ahol a munkát a felmerülő nehézségek miatt teljes egészében azonnal végrehajtani nem lehet, ott legalább a legszükségesebb védelmet biztositani kell a polgári lakosságnak.

A legelső teendő, *biztositani a szükségóvóhely férőhelyét*, vagyis szabaddá kell tenni a hatóság által e célra kijelölt pince, alagsor vagy egyéb épületrészek megfelelő alapterületét. Az óvóhely mennyezetének megerősitését pillanatnyilag nem kell elvégezni. Gondoskodni kell az óvóhelyre vezető utvonalon a zavartalan közlekedés biztositásáról és az utvonalon a legszükségesebb mértékü világitásról. Igen kivánatos *az óvóhely ablaknyilásait téglafallal vagy 40 cm. vastag hasábfával, dorongfával, esetleg 70 cm-es földhányással szilánkbiztossá tenni.* Sorbaépitett házaknál legfontosabb teendők egyike a határtüzfalak áttörése révén a szomszédba vezető vészátjáró létesitése.

Ahol pince nincs, ott legcélszerübb az árokóvóhely létesitése. Nagyobb befogadóképességü árokrendszer zegzugos vonal legyen. Az árok legalább két méter mély, fenékszélessége legalább 70 cm., oldala felfelé szélesedik. Beomlás ellen az oldalfalakat burkolni kell. Befedésének legegyszerübb módja az egymásmellé fektetett dorongfasor, amelyet 35 cm-es vastag földréteggel kell befedni. Az árokban egyszerü ülőhelyről és szükségvilágitásról is gondoskodni kell. Ha magas talajviz van, az árok oldalfalát feltöltéssel a talajszint fölé emeljük.

A Pesti Hirlap gyüjtése

Az árvizkárosultak fölsegélyezésére a Pesti Hirlaphoz közvetlenül az alábbi ujabb adományok érkeztek:

Scitovszky Tibor (Bp.) — — —	200.— P
Barna gyorsiróiskola növendékei (Budapest.) — — — — — —	25.— P
Dr. Rományi Illés (Kassa) — —	10.10 P
Barna Sándor (Bp.) — — — —	10.— P
Özv. Striss Lajosné (Hatvan) Kazsoki ref. ifjusági egyesület 5—5, Özv. Novacsek Józsefné (Kassa) 2.10 pengő. Összesen — — —	12.10 P
Mai gyüjtésünk — —	257.20 P
Előző kimutatásunk —	45.072.15 P
A Pesti Hirlaphoz közv. érkezett	45.329.35 P
A 150.700 sz. csekkszámlára befolyt	31.653.97 P
A Pesti Hirlap gyüjtése eddig —	**76.983.32 P**

Postatakarékpénztári

csekklapjainkon érkezett adományok:

Április 11-én:

T. B. Nagy György (Kissitke) —	50.— P
Ref. Mükedvelőgárda (Tiszacsege)	30.— P

15—20 pengős adományok:

Özv. Pongrácz Gyuláné Budafok 20 P, gróf Széchényi Hanna és Oppenheim Eleonóra Aszód 13.40 P, Leipniker Mór Bp. 10—10 P, dr. Csupor József Bp., Michalek József Bp., Ruzitska Györgyné Bp., Bakcsy Elemérné Kisvárda, Éder János Józsefné Bp., Csató Gyula és neje Sarkad, Csiszár József Mátészalka, Huziy Margitka Bp., Kubinszky Ernő Eger, Pellet Géza Dáka, Takács Ferenc Tatabánya 5—5 P.

1—4 pengős adományok:

Özv. Divald Gézáné Velence 4 P, dr. Both Kornél Komárom, Bóza Ferenc Törökbálint, Bölöni Balázs Hajduszoboszló, özv. dr. Katona Zoltánné Karcag, Léránt Sándor Győr 3—3 P, Droppa Dániel Balassagyarmat, Banki J.-né Pestszentlőrinc, Bali János Bőhönye, Fischer Adorján Bp., Jeney Károly Nagyszekeres, Kinel László Sashalom, Rudolf Zoltán Goszton, Szelekovszky Ferenc Bp. 2—2 P, Kratochwill Ferencné Bp. 1.50 P, Balo Jolán Bp., Erős József Isaszeg, Gaál János Üreglak, Horváth József Kunszentmiklós, özv. Ulbey Béláné Döge, zs. Puskás Zsigmond Told. Schwarcz Benő Rákosszentmihály, Spitzer Ignác Bp., Szalay Klára Bp 1—1 P.

Összesen — — — — 238.90 P

NAPI HIREK

A Pesti Hirlap legközelebbi száma a husvéti ünnepek után szerdán reggel jelenik meg, a rendes időben.

Husvéti harangok

Mennyi kedves és gyermeki jelképe van usvét szent ünnepének! A nyul, a piros ojás, a sárgapelyhes kisesibe, az ezüstolyhos barka. De van még egy jelképe, mely ott van a karácsony jelképei között is, mintegy megtestesitve e két legnagyobb ünnep lelki összetartozását: a harang. Olyan ez, mint amikor két testvér arca, a nem is hasonló, egy-egy vonásában mégis elárulja a közös származást, — karácsony és husvét olyan különbözők egymástól, mint tél és tavasz, az egyik az Isteni Kisded születésének ünnepe, a másik Krisztus Urunk feltámadásáé a halálból. És ime, mégis hasonlók mindkét ünnep arcvonásai, annak a diadalmas örömnek egyében, amelynek jelképe a harang.

Egyformán zengenek a karácsony és husvét harangjai. Nemcsak, mert érctesük ugyanaz és benne a harangnyelv is: a szív, hanem, mert mindenkinek, aki érti a harangok beszédét, ugyanazt mondja mindkét ünnep harangzengése. A harang mindig ébreszt és mindig a lélekre ébreszt. Mindig figyelmeztet és mindig a lélekre figyelmeztet. A karácsonyi harang a szeretet lelkére ébreszt és figyelmeztet, a husvéti harang a hit lelkére. De van-e szeretet hit nélkül és van-e hit szeretet nélkül? És hit és szeretet nélkül van-e emberiség ezen a földön?

Születésről beszélnek a karácsonyi harangok, feltámadásról a husvétiak. De mindkét harangszó az élet diadalát hirdeti a halál felett és annak az égi igéretnek beteljesedését, amelyet Krisztus boldog születésével, fájdalmas halálával és dicsőséges feltámadásával kapott az emberiség. Ki tudna élni e siralom völgyének nevetett földön ez igéret, e teljesedés, e diadalmas reménység nélkül? Ki tudna áldozatot hozni fenséges eszményekért, életével és vérével, ez Isteni Példa nélkül? És ki ne hitná meg az Ur születésének, halálának és feltámadásának példájában a diadalmas és örök élet törvényét?

A husvét jelképei között ne hanyagoljátok el, emberek, a harangot, a husvéti harangot, amely az örök élet reménységével jól hozzátok és ez a reménység mindenek édesebb ajándéka a husvét ünnepének, mint ahogy a karácsony ajándékai között a legdrágább.

— Horthy Miklós fiával együtt részt vett a nagypénteki istentiszteleten. Évszázados szokásához hiven, Magyarország kormányzója idén is részt vett nagycsütörtökön a Kálvin-téri ref. templomban az istentiszteleten és hálaadáson. Kormányzó fiával, *Horthy István* MÁV-elnökigazgatóval együtt hallgatta meg *Ravasz László* püspök igehirdetését. A püspök *záróimájában* igy fohászkodott: Könyörgünk magyar nemzetünkért, tekints reánk, segits minket, emelj fel felé, állitsd helyre régi dicsőségünket. Könyörgünk Hozzád ebben a nehéz órában földi vezérünkért, Kormányunkért... Imádkozó nép áll mögötte, szegény nemzete veszi körül, neve tüz és vészet: ó, tekints reá, áldd meg és segits, döntéskor légy mellette és tartsd kezében most is hatalmas kezedben... Könyörgünk Hozzád Délen lakó véreinkért, kik fenyegetve vannak, akik veszedelem és aggság között kiáltják a Te nevedet, védd meg őket, tartsd meg őket. Könyörgünk katonáinkért, a magyar hadseregért, a fegyver tisztaságáért és a hivatás szentségéért. Kormányzónk fiával együtt a templomban maradt az oltáriszentségnél a vacsora kiosztása alkalmából is.

— Bárdossy miniszterelnök családi kapcsolata Szombathely első püspökéhez. Dr. *Márton Gyula* szombathelyi hittudományi főiskola igazgató, az egyházmegye multjának történetirója érdekes kapcsolatokat állapitott ki Magyarország miniszterelnökének, *Bárdossy Lászlónak* Szombathely első nagy püspökével, *Szily Jánossal* való rokonságáról. A nagy püspök unokaöccse *Szily János* székesegyházi kanonok, nagypréposit, aki a székesegyház épitkezését is befejezte, az összekötő kapocs. A nagyprépost unokahugát ugyanis nőül vette a mostani miniszterelnök dédapja, *Bárdossy László* 1848-as inszurrekciós alhadnagy, későbbi megyei főszolgabiró. A házasságkötést Eölbey nagybátyja, a pécsi püspök áldotta meg 1816-ban. Három év múlva, 1819-ben született *Bárdossy László*, a mostani miniszterelnök nagyapja, aki 1848-ban *Nagy Emiliát* vette nőül. Ezzel a házassággal megint erősödött a Szily püspökhöz való kapcsolat, mert Nagy Emilia édesanyja *Eölbey Petronella* volt. A Bárdossy-család különben ősi kapcsolatokkal rendelkezik Vas vármegyében, ahol egyes adatok kimutathatóan 1647-ben telepedtek le.

Galánthai Nagy László olasz kitüntetése. Viktor Emánuel a Szent Móric és Lázár-rend tiszti keresztjét adományozta galánthai Nagy Lászlónak, a kvirinali magyar követség volt első tanácsosának, aki a bukaresti magyar követség vezetését veszi át.

Magyar husvéti üdvözlet

Gáspár Antal rajza.

— A magánvilágitás (lakóházak) és járóművek elsötétitését vasárnap és hétfőn este 7 óra 40 perckor kell végrehajtani.

— A Magyar Cserkész Szövetség megvalósitja a Teleki Pál Cserkészalap gondolatát. A „Pesti Hirlap" megemlékezett arról a felhivásról, amelyet egy egyetemi tanár névtelenül intézett a magyar társadalomhoz *egy Teleki Pál nevét viselő cserkészalap megteremtésére.* Az egyetemi tanár levelet intézett a Cserkész Szövetség elnökéhez is és ebben 1000 pengővel — felfelé kikerekitett egyhavi fizetésével — letette *a Teleki Pál Cserkészalap* első pillérét. Hogy a névtelen, de annál nagylelkübb egyetemi tanár gondolata mennyire visszhangra talált a magyar társadalomban, mi sem jellemzi jobban, mint az, hogy alig néhány órával a lapokban megjelent felhivása után, további 1500 pengő adomány futott be a Cserkész Szövetséghez. A szövetség elnöksége csütörtöki értekezletén foglalkozott a gróf *Teleki Pál* nevét viselő cserkészalap megteremtésének gondolatával. Dr. *Papp Antal* országos elnök a Cserkész Szövetség állásfoglalásáról kijelentette, hogy teljes mértékben osztja azt, amit a névtelen egyetemi tanár a szövetség elnökségéhez intézett levelében irt: *a nemzet ereje az igaz cserkész szellemben felnőtt férfiak arányától függ.* A magyar cserkészmozgalom vezetői elmondhatják maukról, hogy gróf Teleki Pálnak, a nemzet nagy tanitómesterének pedagógiai gondolatait, a hosszu éveken át folytatott baráti érintkezés során teljes egészükben átvették. Ennek a nagy eszmének keresztülvitelét a magyar Cserkész Szövetség vállalja. A Cserkész Szövetség országos elnöke kéri azokat, akik adakozni óhajtanak erre a nemes célra, hogy adományaikat a Magyar Cserkész Szövetség csekkszámlájára (46.310) fizessék be. A csekklapon azonban jelöljék meg, hogy az összeget a „Teleki Pál Cserkészalap" javára küldik be.

— Április 19-ig szolgáltatnak ki zsirjegyre kedvezményes áru vajat, vagy libazsirt. A közellátási miniszter rendeletére a kedvezményes áru vaj és libazsir árusitásával megbizott üzemek és fióküzletek zsirjegyszelvények ellenében vajat, illetőleg libazsirt kedvezményes áron április 19-ig szolgáltathatnak ki.

Hétfőn, ápr. 14-én délben 12 órakor jelenik meg a „Hétfő Reggel".

— Három pennyre emelték a „Times" árát. *Londonból* jelentik: A londoni Times április 7-ike óta eladási árát 2 pennyről 3 pennyre emelte fel. Erre az intézkedésre már a világháboru alatt is sor került.

— Teleki Pál emlékezete. Több törvényhatóság ülései emlékeztek meg legutóbb is gróf Teleki Pál tragikus haláláról. A Magánalkalmazottak Nemzeti Szövetségének gyászülésén *Szablya János* elnök méltatta Teleki Pál rendkivüli érdemeit.

— A Délmagyarországi Magyar Közművelődési Egyesület rendkivüli közgyülése Szegeden nem 13-án, illetve 17-én, hanem 17-én, határozatképtelenség esetén 19-én d. u. 6 órakor lesz az egyesület volt székházában.

A Székely Egyetemi és Főiskolai Hallgatók Egyesülete Csiki Nemzetségének husvét vasárnapján a budai Vigadóban hirdetett müsoros székely locsolóestjét a rendkivüli időkre való tekintettel elhalasztották.

— A visszacsatolt keleti és erdélyi országrész ingatlanforgalmára vonatkozó kormányrendeletet akként módositották, hogy nem indithat kártalanitási eljárást az ingatlannak olyan volt tulajdonosa, akitől az ingatlant a román jogszabályok végrehajtása során sajátitották ki, a perinditási szándék bejelentésére vonatkozó határidőt pedig 1941 junius 30-ig hosszabbitják meg.

— Ünnepélyes szertartás a Sixtus-kápolnában. Vatikánvárosból jelentik: A Sixtus-kápolnában nagypénteken ünnepélyes egyházi szertartás folyt le, amelyen résztvett trónszékén *XII. Pius* pápa a biborosi kar, érsekek, püspökök, főpapok és az egyházi rendek vezetői jelenlétében. A passió után az apostoli prédikátor latinnyelvü beszédet mondott, majd a pápa mezitláb az oltárhoz ment és letette adományát az oltár lépcsőjére. Utána a biborosok és papi főméltóságok is elhelyezték adományaikat. Azután körmenet alakult, amelynek élén a pápa átment a Pál-kápolnába, elővette az Oltáriszentséget és átvitte a Sixtus-kápolnába. Jelen volt a szertartáson a diplomáciai testület, a máltai és a Szentsir-lovagrend képviselete és Róma főrangu és nemesi társadalma

— A napilapok politikai rovatvezetői Ullein-Reviczky sajtófőnöknél. A Budapesti Napilapok Politikai Rovatvezetőinek Testülete üdvözölte *Ullein-Reviczky Antal* követet abból az alkalomból, hogy a miniszterelnök megbizta a magyar sajtó belpolitikai és külpolitikai egységes irányitásával. Dr. *Bagyó János*, a testület alelnöke köszöntötte a sajtófőnököt, aki meleg szavakkal mondott köszönetet. A testület tagjai *Zilahi-Sebess Jenőt*, a sajtófőnök helyettesét is üdvözölték.

— Házasságkötés — születési okmány nélkül. A belügyminiszter megengedte, hogy adott esetekben, amikor a születési okmány nem szerezhető be, az anyakönyvvezetők a házasságkötés céljából előttük megjelent felet a születési okmány felmutatása alól felmenhetik.

— Külföldi kitüntetések. A kormányzó a külügyminiszter előterjesztésére megengedte, hogy Tasnádi Nagy András m. kir. titkos tanácsos, a képviselőház elnöke a finn Fehér Rózsa-rend nagykeresztjét, dr. Hóman Bálint m. kir. titkos tanácsos, közoktatásügyi miniszter a jugoszláv Koronarend nagykeresztjét és a bolgár Szent Sándor-rend nagykeresztjét, vitéz leveldi Kozma Miklós m. kir. titkos tanácsos, ny. belügyminiszter a finn Fehér Rózsa-rend nagykeresztjét, bárcziházi Bárczy István m. kir. titkos tanácsos, miniszterelnökségi államtitkár az I. oszt. jugoszláv Szent Száva-rendet, dr. Johan Béla belügyminisztériumi államtitkár a német Sasrend érdemkeresztjét a csillaggal, Zsindely Ferenc miniszterelnökségi államtitkár az I. oszt. jugoszláv Szent Száva-rendet, Kőszeghy Iván kereskedelmi és közlekedésügyi minisztériumi min. tanácsos a bolgár Szent Sándor-rend középkeresztjét, dr. Szarukán Zoltán belügyminisztériumi min. tanácsos a német Sasrend I. oszt. érdemkeresztjét, Incze Péter miniszterelnökségi min. tanácsos a II. oszt. jugoszláv Szent Száva-rendet, Ottlik György felsőházi tag a III. oszt. jugoszláv Koronarendet, dr. Kammermayer Oszkár tanügyi tanácsos a pápai Szent Szilveszter-rend lovagkeresztjét, Radnóti István, a m. kir. Kereskedelmi Hivatal főtitkára az olasz Koronarend tiszti keresztjét, dr. Fórián Szabó László kereskedelem- és közlekedésügyi minisztériumi miniszteri titkár a IV. oszt. jugoszláv Koronarendet, báró Weiss Alfonz gyáriparos a III. osztályu jugoszláv Szent Száva-rendet, dr Szarvas Zoltán, a Magyar Távirati Iroda munkatársa a finn Fehér Rózsa-rend I. oszt. lovagkeresztjét, balásfalvi Brencsán Károly gyárigazgató a Johannita lovagrend jelvényeit, Moldrik József, a Magyar Légiforgalmi Részv.-Társaság repülőgépszerelője a bolgár Polgári Érdemrend tiszti keresztjét elfogadja és viselje.

— A Légoltalmi Liga Országos Női Bizottsága gázálarcmozgalmának elnöksége felhivja mindazokat, akiknek ingyenes gázálarcra utalvány van birtokukban, hogy kiutalt ingyenes gázálarcukat az utalványon megjelölt helyen legkésőbb április 17-éig vegyék át. Egyuttal figyelmezteti a bizottság az előbbieket arra, hogy mindazok a gázálarcok, amelyeket április 17-éig át nem vesznek, a Légoltalmi Liga tulajdonába mennek át.

— **Házasság.** Özv. dr. *Bárdossy Istvánné* szül. *Szörtsey Ica, Szörtsey József*, a TESZ országos ügyvezető elnökének leánya házasságot kötött dr. *Hinterleitner Károly*, a m. kir. állami szemkórház orvosával. Az esketési szertartás, a menyasszony édesatyjának betegségére való tekintettel, a háznál folyt le. A szertartást *Uzdóczy Zadravetz István* ny. tábori püspök, a TESZ országos elnöke végezte. A szertartás után ebéd volt a Hungária-szállóban, amelyen több felszólalásban ünnepelték az ifju párt. A menyasszony tanui dr. vitéz *Endre László* Pest vármegye alispánja és dr. *Zimmermann Lajos* m. kir. kormányfőtanácsos, a TESZ országos főügyésze, a vőlegény tanui dr. *Horay Gusztáv* és dr. *Stief Sándor* egyetemi tanárok voltak.

Érkávási *Kávássy Jolán* és *Belényi István* hadnagy ápr. 6-án tartották esküvőjüket.

Brey Márta és *Kenézlői László* házasságot kötöttek.

Endrei György okl. közgazda és *Pfeifer Gertrud*, dr. Pfeifer Gyula főorvos és neje, sz. Munk Laura leánya házasságot kötöttek.

Raab Veronika és pusztapéteri *Auspitz István* házasságot kötöttek. (Minden külön értesités helyett.)

Peyer Muci és dr. *Török Gyula* kir. bírósági jegyző f. hó 14-én, husvét hétfőn, este 7-kor tartják esküvőjüket Budapesten a terézvárosi plébániatemplomban.

Hanna Sickau (Berlin) és nagyernyei *Erney György* (Budapest) f. évi április hó 14-én, hétfőn este 6 órakor tartják esküvőjüket a krisztinavárosi plébániatemplomban.

Márkus Éva okl. tanitónő és *Halmai László* postatakarékpénztári tisztviselő f. é. április hó 15-én, este fél 7 órakor tartják esküvőjüket a Krisztina-téri r. kat. plébániatemplomban.

Kistétényi dr. *Báthy Vilmos* eljegyezte *Lovászy Liviát.*

Bodrogi dr. *Koch Nándor* tankerületi kir. főigazgató leányát, *Ottiliát*, eljegyezte nemespétseli dr. *Miklós Géza* ügyvéd, Székesfehérvár város tb. főügyésze.

Boda Roxan és dr. *Gellért György* kir. törvényszéki jegyző jegyesek.

Kostanieváczi *Dellisimunovich Radoychich Erzsébetet* eljegyezte *Fejes László* repülőhadnagy.

Illyés Bálint gimn. tanár (Kunszentmiklós) és *Király Kató* (Szabadszállás) jegyesek. (Minden külön értesités helyett.)

Bakó Mária és ifj. *Horváth László*, valamint

Bakó Ibolyka és *Horváth G. Tibor* (Rákosfalva) jegyesek.

Notter Mária (Galgahéviz) és *Suba István* m. kir. hadnagy (Aszód) jegyesek. (Minden külön értesités helyett.)

Ágner Olga és *Boros Károly* evang. segédlelkész husvét vasárnapján tartják eljegyzésüket Rákosligeten.

Kellner Emilia és *Soros Géza* okl. gépészmérnök április 12-én tartották eljegyzésüket. (Minden külön értesités helyett.)

Udvarhelyi *Udvardy Ibolyka* és *Bendes Zoltán* jegyesek. (Minden külön értesités helyett.)

Fekete Katalin Gizella és *Mészáros István* husvét vasárnapján tartják eljegyzésüket Békéscsabán.

Varga Valéria (Kispest II) és vitéz ifj. *Kotányi Ferenc* (Budapest) husvét vasárnap tartják eljegyzésüket.

Vass Lujza (Budapest) és *Vámos Miklós* (Diósgyőr) jegyesek. (Minden külön értesités helyett.)

Hinkelmann Ilonka (Pécel) és *Sipos László* (Pécel) jegyesek. (Minden külön értesités helyett.)

Zsengellér Rózsát (Cegléd) eljegyezte *Dávidházy Sándor* m. kir. postatakarékpénztári tisztviselő (Budapest).

Kőszegi Éva és *Hernádvölgyi István* székesfővárosi tisztviselő jegyesek.

Verebélyi *Marzsó Hanna* és *Varga László* jegyesek.

Bisztricsányi *Veiszer Ilona* és *Takács Gyula* főhadnagy az ecsériuti plébániatemplomban házasságot kötöttek. Az esketési szertartást *Bernáth Elemér* gimn. hittanár végezte.

László Margit és dr. *Pintér István* husvét hétfőn félegy órakor tartják esküvőjüket a keszthelyi Karmelita-templomban.

Csányi Adrienne és dr. *Mata József*, Bihar vármegye szolgabirája ápr. 14-én, délelőtt tartják esküvőjüket Budapesten a Kapisztrán-templomban.

Kistétényi dr. *Báthy Vilmos* és *Lovászy Livia* jegyesek.

— Öt letartóztatás valutacsempészésért. A budapesti királyi ügyészség valutaosztálya *Heimovits Mór* kereskedő, román állampolgár, *Haim Arie* gyári tisztviselő, bolgár állampolgár, *Haim Arie Albert* magántisztviselő, bolgár állampolgár, *Hrisztov Iván* utazási iroda tulajdonos, bolgár állampolgár, *Vas Endre* rt. igazgató ellen az előzetes letartóztatást elrendelte fizetési eszközökkel elkövetett visszaélés büntette miatt. Heimovits Mór ugyanis a mult év novemberében és ezév január és február havában körülbelül 15.000 dollárral zugforgalomban üzérkedett és ezzel kapcsolatban mintegy 200.000 pengő kiajánlásban vett részt. Haim Árie és Haim Árie Albert Haimovits Mórral összeköttetésben álltak és ezév elején három tételben összesen körülbelül 4250 dollár kifizetést vettek és igy mintegy 50.000 pengő kiajánlásban vettek részt. Krisztov Iván leva ellenében 23.000 pengőt ajánlott ki külföldre. Végül Vas Endre 1939 februárjában 3000 angol font külföldi követelését nem jelentette be, hanem azt zugárfolyamon svájci frank kifizetéséért eladta. Nevezettek az előzetes letartóztatást elrendelő határozat ellen felfolyamodást jelentettek be. A nyomozás tovább tart.

— Kinevezték a kárpátaljai tanitókat. Ungvárról jelentik: A kultuszminisztériumból visszaérkezett rangsorolások alapján a kormányzói biztosi hivatal tanügyi osztálya már mindenüvé szétküldte a tanitói kinevezéseket. Összesen 2466 kárpátaljai elemi iskolai tanitót vettek állományba.

— **Hol kell tartózkodnia a riasztóügyeletesnek?** Az Országos Légvédelmi Parancsnokság közli: A honvédelmi miniszter elrendelte, hogy a házak és házcsoportok riasztóügyeleteseinek nem kell és felesleges akár a kapu előtt, akár a lépcsőházban tartózkodniok. Ennek alapján a ház, házcsoport, légoltalmi őrségparancsnokoknak és a városok légoltalmi parancsnokainak, valamint a Légoltalmi Liga helyi csoportjainak figyelmét ez uton hivja fel ismételten az Országos Légvédelmi Parancsnokság, hogy a *riasztóügyeletesnek csak olyan helyen kell tartózkodnia, ahonnan a hatósági riasztást félreérthetetlenül meghallja és a lakókat azonnal riasztani tudja.*

TŐKEBEFEKTETÉSNEK

alkalmas villatelkek magaslaton fekvő érdi Horthy Miklós ligetvárosban, ölenként 3 pengőtől kaphatók. Felvilágositást a ligetváros kezelősége ad Krisztina-körut 12. Naponta 4—6 óra között. Telefon: 156—708.

20.000 pengőig közreműködöm

szolid kereskedelmi vállalatban vagy ipari üzemben fedezettel. Ajánlatokat „Agilis 1931" jeligével a főkiadóba.

7 szobás uraságl lakás

Nagyköruton junius 15-re. Telefon: 123—166, keddtől. 2010

Elismert nyugdijpénztárral biró nagy iparvállalat keres azonnali belépésre fiatal

műszaki tisztviselőt

ki felsőipariskola gépészeti szakát jó eredménnyel végezte, vagy a müegyetem egy-két évét hallgatta és lehetőleg némi gyakorlattal bir. Őskeresztény pályázók ajánlatait fizetési igény és életleirás közlésével „Állandó munkaerőt keresünk" jelige alatt Rudolf Mosse r. t. hirdetővállalat, Erzsébet-körut 23. továbbitja.

Bérvillát veszek

4—5 lakásosat, a Pasaréti-uton vagy környékén, esetleg Orbánhegy elején

120—150 ezerig,

adóköteles vagy adómenteset, esetleg jókarban lévő házat. Terhet átveszek. Részletes leirásu ajánlatot csak komoly eladó-tulajdonostól kérek „Készpénzvevő" jeligére Blockner hirdetőirodába, IV., Városház-utca 10.

Őskeresztény kereskedelmi ügynökség keres

helyben és vidékre képviseletet. „Cipő, cipészkellék, harisnya 1965" jeligére főkiadóba.

Dunántul legjobb vidékén

70 kat. hold prima, mindent termő szántó szabadkézből eladó. Évi haszonbérjövedelem 210 q. buza természetben, vagy annak készpénzellenértéke, mai viszonylatban cca 5565 P. Megkeresések: Dr. Kultsár Miklós, Dorottya-u. 8. sz. Tel.: 185—180.

Hordozható, fából készült weekend házikót

(szobát) keresek megvételre. Telefon: 294—345.

Acél- és vasszakmában rutinirozott őskeresztény

utazót keres

„Nagyvállalat 1937" jeligére főkiadóba.

Keresünk azonnali belépésre

fiatal őskeresztény

1. **könyvelésben jártas tisztviselőt,**
2. **számlázásban gyakorlott gyors- és gépirónőt.**

Ajánlatokat fizetési igény megjelölésével és rövid curiculum vitaeval kérünk Magyarországi Odol-müvek Rt., Hölgy-utca 14.

Nagy iparvállalat keres őskeresztény perfekt

könyvelésben jártas női munkaerőt és perfekt magyar-német gép- és gyorsirónőt

Ajánlatokat „Ambició 4534" jeligére Blockner J. hirdetőjébe, IV., Városház-utca 10. 2001

Raktárhelyiség

teljesen zárható, száraz, cca 300 m² azonnalra

kerestetik.

Ajánlatok „1941" jeligére Blockner J. hirdetőirodába, Városház-utca 10. 2000

Középgyár felvételre keres

kalkulációs és könyvelési osztályának vezetésére üzemkönyvelési és kalkulációs gyakorlattal, valamint fogalmazási készséggel rendelkező, mérlegképes, német nyelvtudásu, agilis, komoly

munkaerőt.

Oskeresztény pályázók az eddigi életpályájukat részletesen ismertető ajánlkozásaikat a főkiadóba küldjék „Gépgyári adminisztráció 1978" jeligére.

Napos telket esetleg házzal vennénk Budán

Ajánlatokat „Szép fekvés" jeligére Magyar Hirdető Iroda Rt., Sándor-utca 7.

— **Miről nevezik el a hadihajókat?** A hadiflották minden egységének külön neve van és a harctéri jelentésekben a legkülönfélébb nevü hadihajók hőstetteiről vagy pusztulásáról olvashatunk. Nevüket nem ötletszerüen kapják a hadihajók, rendszer van abban, hogy az egyes egységeket milyen névre keresztelik. Minden flottának megvan a megállapitott szabálya arra, hogy az egyes tipusokhoz tartozó hajók milyen fogalomkörből kapják a nevüket. Az Egyesült Államok haditengerészete már 1819-ben gondoskodott arról, hogy a hajók elkeresztelésénél bizonyos rendszert kövessenek. A szabály, amelyet a kongresszus külön határozattal állapitott meg, kimondotta, hogy a nagyobb csatahajókat folyamokról, a naszádokat és kisebb egységeket pedig fővárosokról és városokról nevezzék el. Azóta a haditengerészet az egész világon nagyot fejlődött és a hadihajók különböző osztályokhoz tartoznak. Az ujabb szabályozás, amely szintén kongresszusi határozattal történt, a következőképen rendelkezik a hadihajók neveiről: A nagy csatahajókat államokról, a cirkálókat városokról, a repülőgép anyahajókat történelmi szerepü hadihajókról vagy tengeri csaták színhelyeiről, a cirkálókat hires tengernagyokról és hős tengerésztisztekről, volt haditengerészeti miniszterekről, kongresszusi tagokról és ismert feltalálókról, a tengeralattjárókat halakról, az aknarakó hajókat madarakról, az ágyukkal felszerelt gyorsnaszádokat kisebb városokról, a vizirepülőgépek szerhajóit tengerszorosokról és öblökről, a tengeralattjárók utánpótlási hajóit a tengeralatti hadviselés uttörőiről, az olajtartályhajókat folyókról, a hadi vontatóhajókat indiai törzsekről, a muníciót és csapatokat szállitó hadiegységeket pedig égitestekről, csillagokról kell elnevezni. Hasonló szabályozás van érvényben a többi állam haditengeészeténél is.

— **Leleplezték az aranyozott régi ezüstpénzek szélhámosait.** A detektivek huzamosabb ideje kutattak egy aranyozott régi ezüstpénzekkel elkövetett szélhámosság ügyében. Hosszas figyelés után sikerült leleplezni *Hoffer Károly* állásnélküli pincért és *Belegrad Ferenc* volt kereskedőt, akik éppen egy *budapesti* kereskedőt akartak megkárositani. Hoffer a Révay-utca 22. sz. ház kapualjában *2800 pengőért, állitása szerint „régi aranypénzeket"* adott el, de mielőtt átadhatta volna az „aranyakat" a kialkudott összegért, tettenérték. Vele együtt a kapu előtt őrködő Belegrádot is előállitották a főkapitányságra. Kiderült, hogy régiségkereskedőktől oly ezüst huszasokat vásároltak, amelyek 1835-től 1848-ig voltak forgalomban. Az ezüstpénzeket 1 pengő 50 fillérért vették, azután maguk bearanyozták a huszasokat és mint *arany dukátokat, darabjukat 70—100 pengőért árusitották.* Hoffert és Belegrádot pénteken *letartóztatták.* A rendőrség felhivja azokat, akiket ilyen hamis aranypénzekkel megkárositottak, hogy jelentkezzenek a főkapitányságon a *Gyuricza*-detektivcsoportnál.

— **Itéletek légvédelmi kihágás miatt.** A VIII. ker. kapitányságon dr. *Szigethy Ferenc* rendőrkapitány a légvédelmi rendelkezések megszegése miatt a következő itéleteket hozta: *Nemes József* napszámost, aki nem akart riasztóügyeleti szolgálatot vállalni és lakását nem sötétitette el, *harminc napi elzárásra itélték.* Egyéb kihágások miatt *Hegedüs Vilmos* fehérnemütisztitót *15 napi elzárásra, Szatmári Lajos* cipészt *10 napi elzárásra, Littmann Lajos* ügynököt *10 napi elzárásra,* özv. *Kilik Jenőné* elárusitónőt *10 napi elzárásra, Maschl Nándor* asztalossegédet *10 napi elzárásra, Lehrer István* lakatosmestert *5 napi elzárásra* és *Wessely Ferencné* elárusitónőt 5 napi elzárásra itélték. — A VI. kerületi rendőrkapitányságon dr. Sellyey Miklós rendőrfogalmazó a következő itéleteket hozta: dr. Rajna Soma házgondnokot három napi elzárásra és 5 napi elzárásra átváltoztatható 100 pengő pénzbüntetésre itélte nem jogerősen, Leibler Béla kereskedőt 5 napi elzárásra nem jogerősen, Jámbor Ödön kocsmárost 5 napi elzárásra átváltoztatható 100 pengő pénzbüntetésre jogerősen, Frech Ferenc fűszerkereskedőt három napi elzárásra átváltoztatható 15 pengő pénzbüntetésre jogerősen és Nagy György magántisztviselőt 3 napi elzárásra nem jogerősen, mert lakásukat nem sötétitették be. — Ugyancsak a VI. kerületi kapitányság büntető birája a házőrség légoltalmi riasztóügyeleti szolgálat megtagadása miatt Párkányi József faszobrászt 10 napi elzárásra itélte jogerősen, Láng Rezső Károly kovácssegédet 5 napi elzárásra nem jogerősen, Kalmár Ilona háztartásbelit 5 napi elzárásra átváltoztatható 30 pengő pénzbüntetésre jogerősen. Horváth Róza háztartásbelit 2 napi elzárásra átváltoztatható 15 pengő pénzbüntetésre itélte jogerősen. Hoós János géplakatossegédet és Radmanics Jenő épületlakatost 5—5 napi elzárásra itélték jogerősen, mert a riasztó ügyeleti szolgálatot megtagadták.

— **Mi legyen az ebéd?** Erre a gyakori kérdésre kaphatnak hasznos feleletet a háziasszonyok az Elektromos Müvek esküuti villamos főzőbemutatóin. Ezen a héten délutáni előadás szerdán 5 órakor, délelőtti pedig csütörtökön és pénteken 10 órakor kezdődik. Program: egytál-ételek, egyéb időszerü ételek, cukor- és zsirtakarékoskodás, stb. Részvétel dijtalan.

— **Letartóztattak egy talpbőrcsalót.** Dr *Nagy Pál* büntetőtörvényszéki tanácselnök, vizsgálóbiró csalás miatt előzetes letartóztatásba helyezte *Fischer Andor* fényképészsegédet, mert nevezett *Borza Viktor* cipészmestertől azzal az igérettel, hogy talpbőrt szerez részére, 2000 pengőt csalt ki. Fischer az előzetes letartóztatás miatt felfolyamodást jelentett be.

— **Kutyakaland.** Élelmiszerüzletbe kutyát bevinni nem szabad — ez hatósági tilalom, aminek betartására saját jól felfogott érdekükben nagyon vigyáznak a boltosok. Ezért látni gyakran mészárszékek és fűszerüzletek előtt kipányvázott ebecskét. A gazdasszony, vagy szakácsnő, hogy zavartalanul elvégezhesse a bevásárlást, a kutyus pórázát odacsomózta a boltajtó előtt a fához, vagy villanyoszlophoz. Ott ül a barna tacskó, a sárga drótszőrü foxi, vagy a kis fekete spaniel fancsali pofával, akár Don Quijote, a búsképü lovag és szimatolva, türelmetlen figyeléssel várja, hogy jöjjön már ki a kenyéradója abból a nagy tükörablakos oduból, ahonnét ingerlő, finom szagok áradnak kifelé. Fajta és vérmérséklet dolga: egyik türelmesen, másik izgágán tölti el a várakozás idejét.

A Szent István-körut egyik csemegeüzletébe a napokban egy uriasszony lépett. Sokan voltak benn, az uj vevő ráért nézelődni, fontolgatni, hogy mit vásároljon vacsorára. Egyszerre nagy riadalom támadt az üzletben. A vásárlók lábai alatt keresztülbujva, fürge kis kutya szaladt a pult mögé. Fölágaskodott, hirtelen lekapott egy hosszu lánc debreceni kolbászt és iszkolt vele kifelé. Valaki, már az ajtóban fülöncsipte és elvette tőle a zsákmányt. Az üzlet tulajdonosa izgatottan vetette fel a felelősség kérdését:

— Kié ez a kutya?

Az imént belépett hölgy restelkedve jelentkezett:

— Enyém. Az én Tapsim. Nem tehetek róla, kikötöttem a bolt elé, de ugy látszik, kiszabaditotta magát.

— Tetszett volna jobban vigyázni — méltatlankodott a kereskedő. — Már most mit csináljak én ezzel a kolbásszal? El nem adhatom. Ki téríti meg a káromat?

— Kérem, kérem — nyugtatja meg a hölgy —, megveszem, tessék felszámitani.

Szent a béke, a hölgy fizet, a kereskedő csomagol. A hölgy kéri az árut.

— Bocsánat, — hangzik az udvarias válasz — a debrecenit ma nem szolgáltathatjuk ki. Hustalan nap van.

Szegény tacskó, a fennálló törvényes rendelkezések értelmében — várhat másnapig a jól megérdemelt kolbászvégre. **(—tor)**

— **Sulyosbitotta a Kuria egy zsirdrágitó büntetését.** Fülöp Kálmán sárvári hentest a szombathelyi törvényszék zsirdrágitásért 500 pengő pénzbüntetésre és 1000 pengő vagyoni elégtétel megfizetésére itélte. A királyi Kuria *Szolnok-tanácsa* a vádlott büntetését dr. *Kéler Béla* koronaügyész-helyettes inditványa alapján egy hónapi fogházra emelte fel és ugyancsak kötelezte 1000 pengő vagyoni elégtétel megfizetésére.

— **Életfogytig tartó fegyházra itélte a Kuria is a makói rablógyilkost.** Pap Mihály asztalosségéd a mult év januárjában meggyilkolta, majd kirabolta *Duda János* kőmüvesmester feleségét. A szegedi törvényszék rablással párosult szándékos emberölés büntettében mondotta ki bünösnek Papot és ezért életfogytiglan tartó fegyházra itélte. Ezt az itéletet a szegedi Tábla helybenhagyta. A Kuria dr. *Hubay László* elnöklésével tárgyalta ezt az ügyet és a semmiségi panaszok elutasitásával az életfogytig tartó fegyházbüntetést jogerőre emelte.

— **Halálozás.** *Walser László* okl. gépészmérnök, a Ganz és Társa r.-t. főmérnöke f. hó 11-én éjjel rövid, de sulyos szenvedés után meghalt. Temetése f. hó 14-én, délelőtt 11 órakor lesz a kerepesiuti temetőben.

Würtzler Lajos ny. Máv. főfelügyelő, a koronás arany Érdemkereszt tulajdonosa, meghalt. Temetése f. hó 15-én, d. u. 4 órakor lesz a farkasréti temetőben.

Jagits Imréné muraszombati *Koczor Józsa*, Jagits Imre, Kőszeg ny. főjegyzőjének felesége Kőszegen 61 éves korában meghalt.

Dr. *Bruoth István* m. kir. állategészségügyi főtanácsos, központi m. kir. állategészségügyi főfelügyelő *Budapesten* meghalt. Hétfőn fél 4 órakor temetik a kerepesi temetőben.

Mayer Miksa, a Ganz-gyár főfelügyelője 63 éves korában *Budapesten* meghalt. Szombaton temették el a farkasréti temetőben.

Özv. burghauseni dr. *Axmann Béláné sz.* nemes *Lenhossek Jenny* hosszas szenvedés után ápr. 12-én Budapesten meghalt. Temetése a róm. kat. egyház szertartása szerint 15-én, kedden délután 3 órakor lesz a Kerepesi-uti temető halottasházából.

Dr. *Barna Aladár* ny. min. osztályfőnök Budapesten meghalt. Temetése április 15-én lesz a Kerepesi-temető halottasházából.

Agyagfalvi *Sala Domokost*, a népszerü fiatal székely színészt Nagypénteken temették el nagy részvét mellett a kerepesi temetőben a főváros által adományozott diszsirhelyen. Az egyházi szertartást *Tóth Endre* ref. lelkész végezte. Az Orsz. Színészkamara nevében *Bognár Elek* titkár, a család nevében agyagfalvi *Hegyi István* törvényszéki biró és *Pataky Miklós*, a Magyar Színház tagja mondott bucsubeszédet.

Vizállás

Duna: Dunapenteléig apad, lejebb árad; Pozsonyig közepes, lejebb magas vizállásu. Schärding 244, Aschach 316, Struden 522, Stein 425, Bécs 439, Pozsony 358, Komárom 503, Budapest 489, Paks 418, Baja 549, Mohács 503. **Rába:** Szentgotthárd 6, **Dráva:** Barcs 52, Drávaszaboics 229. **Tisza:** Tokajig apad, lejebb árad; Tiszaujlakig alacsony, [illegible] magas vizállásu. Mátyamarossziget 98, Visk 68, Tiszaujlak 108, Vásárosnamény 524, Záhony 498, Tokaj 725, Tiszafüred 663, Szolnok 752, Csongrád 723, Szeged 751. **Szamos:** Dés 72, Szatmár 210. **Bodrog:** Sárospatak 516. **Sajó:** Bánréve 146. **Hernád:** Hidasnémeti 79. **Berettyó:** Margitta 180. **Körösök:** Csucsa 40, Nagyvárad —14, Békés 400, Gyoma 548. **Maros:** Makó 364. **Balaton:** Siófok 106, Velencei tó: Agárd 138.

*

Budapesten a nap kel 6-kor, nyugszik 19.30-kor, a hold kel 21.43-kor, nyugszik 7.07-kor.

SZINHÁZ ÉS ZEN

A taps

A kitünő *Szacsvay Imre* azt mondta e szer a tapsról, hogy *ő azt semmibe se szi*, de ha senki sem tapsol, akkor elk elmélkedni a világ hanyatlásáról. G *Sándor* ugy nyilatkozott, hogy ő a tap lókkal nem törődik, de azokat, akik n tapsolnak, szive mélyéből *sajnálja. De József*, a Nemzeti Szinház egykori j művésze pedig egyenesen kijelente hogy: „aki nem tapsol, annak nem is érdemes születnie...", mert, amint másik öreg színész mondotta: „Isten embert azért teremtette, hogy *higyjen, méljen, szeressen és tapsoljon*".

Bizony, nem kis dolog a *taps!* Ami egy színésznőnket megkérdeztem, mi a leménye a tapsról, csak ennyit válasz *Ó, a taps, az gyönyörü dolog.* Nem is dott többet mondani a tapsról, csak a solya és szavainak lelkes, meghatott zsikája árulta el, hogy valóban a világ szebb dolgainak egyikéről beszél.

Hogy a színész szereti a tapsot, a senki sem csodálkozik. Furcsább do hogy maga a közönség is szereti. A tap lelkesedés megnyilatkozása s a közön bizony szivesebben lelkesedik, mint nyarkodik. A közönség, ezt bárki me gyelheti a szinházakban, hacsak lehet, tapsol. Sokszor szinte már vissza is é taps hatalmával. Sok gondot okoz néh szinháznak, rendezőnek a folyton fel zugó tapsorkán, mely megakasztja az adás menetét, széttördeli a darab egé és néha az egész előadást össze-vissza jongássá csufitja. Sok lelkes tapsoló n den jó viccet és bemondást diadalma megtapsol. Tulajdonképen önmagát nepli, fogékonyságát, gyors itélőképe gét. Milyen jó ez a vicc, gondolja s n gyárt utána arra gondol, milyen kit szellem is ő, hogy ezt ilyen gyorsan és vette! Diadalmasan tapsolni kezd. És *n dent* észrevesz. Lelkesen, pár csat tapssal regisztrál minden szóviccet, arc tort. Ő a közönség. Jelzi, hogy érti, előtte történik. Hogy a többi, csendes nézőtársa is érti, azzal nem törődik.

Szegény színész már belekezdett a vetkező mondatba. Két-három szót kimondott, de meg kell állnia, mig a gó tapsoló és a mögötte azonnal jelenti *továbbtapsolók* serege kiünnepli önma

Azért mégse merném megtiltani a zönségnek, hogy tapsoljon akkor, kor ép megszállja a lelkesedés. A közö akkor tapsol, amikor ugy érzi, hogy *solnia kell.* Van ebben valami lelkes kénytelenség. És ép ez a szép az e tapsban! A színház szociális öröménel a legközvetlenebb kifejezése. Közö nélkül nincs színház. A közönség jelen *lelkes jelenléte*, szerves része a szinjá nak. Taps nélkül olyan volna a szin mint valami gyászoló gyülekezet. Taps kül nincs színház. Csak a tapsolás vis éléseit kell megrendszabályoznia a szi közönségének. A közönségnek magána

Sokszor maga a darab, maga a sz a hibás abban, hogy az előadást széts gatják a tapsolók rohamai. Főkép a k nyű fajsulyu darabok szerzői szánts dékkal a *„tapsra poentiroznak"* egy viccel. A szerző és a színészek előre ják, hogy ennél a viccnél, ennél a sz „bejön a taps". Készülnek is rá. Az rettekben szinte mint láthatatlan jele elválasztó, szerkezeti tagolás szerepe elszánt viccekkel mesterségesen fölid tapsvihar. Mindenesetre jellemző az i darab szerkezeti erényeire, hogy ilyen szines és külsőséges elemekkel tagol részekre a jeles alkotás.

Egy vigjátékiró barátom dicsek mondta legujabb komédiájáról: kérlel vicc van a darabomban, megszámolta a nyiltszini taps mind a 94 esetben jött". *Végigtapsolják az egész előadás*

Kicsit szomoruan hallgattam ezt a lomást. És szomoruan szoktam össze zenni a színházakban az ötpercenkint zajló tapsokra. Azt érzem, hogy ezek lakodó lelkesedők *bántják a darabot.* retném megvédeni a darabot és a szin ket. Nem volna szebb, ha a lelkes kö ség megvárná azt a pillanatot, amik felcsattanó taps nem tör szét két másba illesztett mondatot, két ö kapcsolt jelenetet? Az egyik mondat a siknak adja át a darabot. Épp most m ják ki azt a szót, amelynek visszhang második mondatban fog elhangzani. most tapsol, az merénylő!

Mindig szomoruan nézem a harm felvonás utolsó jelenete után az ész n kifelé rohanó tömeget. *Ilyenkor senki tapsol.* Pedig ilyenkor volna legszeb taps. Bebizonyithatná mindenki, mennyire lelkesedik. Annyira lelkes hogy hajlandó öt percet is feláldozn idejéből arra, hogy bebizonyitsa, mer re tetszett neki a darab (su

* **A Gyergyói bál** Husvét vasárna és Husvét hétfőjén délután *utoljára* l szinre a *Magyar Szinház* szinpadán.

Uj Lucifer

Kovács Károly, a Nemzeti Szinház kitünő intrikus szinésze „Az ember tragédiája" Lucifer szerepében is bemutatkozott a közönségnek. Lucifer *nem intrikus szerep*. A meghasonlás keserü lirája itatja át a „tagadás szellemének" lázadozásait. Néha: a tisztán látó okosság, a Gondolat megtestesitője. Az a szinész, aki az infernális, démoni vonásokat emeli ki alakjában, csak külsőségeket hangsulyoz. *Kovács* Károly, helyes érzékkel, elkerülte Luciferében ezeket a hatásos, de felszines momentumokat. Érdekes, hogy mig *egyéb intrikus szerepeiben* a gonoszságnak valami emberfeletti, démoni erejét tudta mindig érzékeltetni, itt, ennek a félig démon, bukott angyalnak figurájában a letört lélek lázadni próbáló keserüségét egészen emberi, egyszerü, csaknem hétköznapi módon fejezi ki. Nem is a lázadás szelleme, hanem a lemondás hajótöröttje. Érdekes alakitását a *Nemzeti Szinház* közönsége őszinte elismeréssel fogadta. **(sz. p.)**

„Na mit szól hozzá szerkesztő ur?..."

Tessék elhinni, azért a zenekritikusnak sem fenékig tejfel!

Akik irigylik tőlünk a szabad bemenetet Operába, hangversenyekre, azok ne feledjék el, hogy a zenekritikusnak ezekre a helyekre nemcsak szabad belépnie, hanem muszáj is. Muszáj bizony, még pedig nap-nap után, akár van kedve a zenei élvezethez, akár nincs. akár jó muzsikát és jó muzsikálást igér az est, akár rosszat. Nem csoda, ha néha fogcsikorgatva idézi magában a régi serenissimus-mondást, hogy: „Szép dolog a zene, csak az a kár, hogy zajjal jár."

Ide vág a kritikusi szakma másik kedvelt szállóigéje, mely igy hangzik: „A legszebb műsorszám: a szünet." Igen, de még erre a derüs oázisra is árnyat vet olykor a Közönséggel való találkozás. A Közönség egy része ugyanis, — sokszor jelentős része — a pódiumon szereplők papáiból, mamáiból és egyéb hozzátartozóiból tevődik össze. Ezek azután a várakozó, figyelmeztető, csábitó, sőt fenyegető pillantások keresztüzébe fogják a kritikust, mialatt az a teremajtótól a sajtószobáig vergődik a tömegben. Ezt még csak állja valahogy az ember, de vannak elszánt franc-tireur-ök is, akik dum-dum golyóval dolgoznak. Ilyen kérdésekkel veszik célba — lesből — az áldozatot:

— Mondja, szerkesztő ur, hogy tetszett a lányom?

Vagy:

— Ugy-e jót fog irni az unokahugomról. Nagyon fontos neki, mert ettől függ a szerződtetése.

Vagy a legédesebb:

— Roppantul kiváncsi vagyok, holnap mi fog megjelenni az ujságban.

Külföldi hires művészekkel kapcsolatban sem ritka az előzetes hangulatcsinálás, főleg amikor művészi pártállások próbálnak érvényesülni a kritikán keresztül. Tréfából magát Saljapint „protezsálta" annakidején egy benfentes koncertlátogató (neves orvosprofesszor), amikor a nagy énekes először járt itt.

— Kérlek, tedd meg a kedvemért, — fogta karon jóbarátját, Iksz zenekritikust, a Városi Szinház folyosóján — irj egy-két jó szót erről a baritonistáról. Oroszországból menekült, sokgyermekes családapa szegény...

Mit tesz Isten? Másnap az általános magasztalások közepette, egy másik lap zenebirálója, — nevezzük Ipszilonnak — széles rosszkedvében alaposan „levágta" Saljapint. Legközelebb, mikor megint összetalálkoztak, Iksz kárörvendve mondta a tréfacsináló orvostanárnak:

— Hja, barátom, ha te csak engem dolgozol meg, Ipszilon kollégámat azonban elhanyagolod!...

A Közönség részéről nemcsak előzetes hizelgéshez, hanem utólagos elismeréshez is jut néha a kritikus. Gyakori az ilyen tipusu beszélgetés:

Egy hölgy: Olvastam a mai kritikáját. Remek! Büszke vagyok rá, mert ugyanazt irta, amit én gondoltam.

Én: Ez megnyugtat, mert magának bizonyosan kitünő izlése van.

A hölgy (kacéran): Honnét tudja?

Én: No hallja, ha egyezik az enyémmel!

...Van egy ismerősöm, lelkes zenebarát. A multkor megfog és percekig lelkesen szorongatja a kezemet:

— Pajtás, gratulálok. Nagyszerü, amit a legutóbbi opera-premierről irtál. Én — megvallom neked őszintén — nem vagyok zeneértő. Hangszert nem játszom, elmélettel sohasem foglalkoztam. Mit mondjak, már az iskolai kórusból kidobtak, mert se hangom, se hallásom nem volt. Hanem a kritikáidat minden nap olvasom és mondhatom, te vagy az egyetlen, akinek a véleményét feltétlenül elfogadom.

És igy tovább. Elszomorodtam. Tessék: egy ember van, aki minden kritikai sorommal egyetért, az is botfülü.

Lányi Viktor.

Rövid hirek

Ritka jubileumot ünnepel ezen a héten a Nemzeti Kamara Szinház: *Márai Sándor* nagysikerü szinműve, a „Kaland" *kétszázadszor* kerül szinre csütörtökön.

A Madách-Szinház is kivételes jubileumot tart: *Bókay János* „Négy asszonyt szeretek" c. komédiájának 150-ik előadását.

*

Az elsötétitésre való tekintettel nagyszombattól kezdve a szinházak korábbi időpontra tűzték ki előadásaik kezdetét, még pedig *esti 7 órára*. Igy a közönség világosságban érheti el a szinházak épületét, sőt a nyári időszámitás következtében az előadások végén eltávozáskor sincs még teljes sötétség. A délutáni előadásokat a *magánszinházak egységesen ½4 órakor, a Nemzeti Szinház, a Nemzeti Szinház Kamaraszinháza és a Madách-Szinház 3 órakor kezdik. A Pódium Kabarészinház* előadásait *esti ½8 órakor* fogják ezentul kezdeni.

*

A Madách-Szinház ápr. 24-re tűzte ki uj darabjának: Steinbecher „Bécsi gyémántok" c. vigjátékának bemutatóját. Lázár Mária és Somogyi Nusi játsszák a főszerepeket.

*

A „Cyrano" pesti reprize a szlovák szinivilágot is lázba hozta. Már el is készült Rostand művének szlovák forditása, mely — mint mondják —, nagyon jól sikerült. A pozsonyi szinház fogja Cyranót bemutatni, a cimszerepben Palo Bjelik-kel, a szlovák filmek hősszerelmesével. Ez a Cyrano kétségtelenül a legnagyobbak egyike lesz, mert a művész 1 méter 97 centiméter magas.

*

A Nemzeti Szinház romantikus ciklusának soron következő darabja Ibsen „Peer Gynt"-je lesz. A felujitás napját máj. 3-ban állapitotta meg az igazgatóság.

*

A „Magyar Zeneszó" magyarnóta hangversenyét husvét vasárnap d. u. ½4-kor tartja meg a Zeneakadémián.

Szines hirek

AZ ŐZBAK.

Jávor Pál szenvedélyes vadász. Ha csak teheti, felrándul egy-két napra a Bükkbe, egyik földbirtokos barátjához, ahol naphosszat puskázik őzekre és nyulacskákra. Egy ilyen kirándulás után jókedvüen állitott be a társalgóba, hogy elmesélje legujabb vadászkalandját.

— Már kora hajnalban keltem fel — mondta — és puskával a vállamon neklindultam az erdőnek. Alig telt egy félóra, máris egy jól fejlett őzbak feküdt a lábaim előtt...

Mire Makláry Zoltán megilletődött arccal kérdezi:

— És mondd csak... miben halt meg az a szegény állat?

A SZEREP.

Az uj darab szerzője megkérdezi a kis szinésztől:

— Mondja, uram, tudja már körülbelül, hogy milyen ember az, akit szerepe szerint alakitani fog?

A szinész, aki a darabban csak nyulfarknyi szerephez jutott, szomoruan felelt:

— Már hogyne tudnám! Hallgatag ember. Alig nyitja ki a száját...

TEHETSÉGES CSALÁD.

Sokat ugratják a művészkávéház törzsasztalánál az egyik népszerü szinész fiait. Négyen vannak a fiuk és valamennyien a művészpályán próbálkoznak több-kevesebb eredménnyel. Az egyik legutóbb már nem türhette a csipkelődéseket és kifakadt.

— Akármit is beszéltek, mindenki be kell lássa, hogy mi gyerekek a papa tehetségét örököltük.

Mire az egyik szinész rávágja:

— Igen, csak egy kicsit sokan osztoztatok rajta...

BARÁTNŐK

Az öltöző sarkában nagyszabásu kozmetikai vita folyik. Azt mondja a kis szőke szinésznő tiziánvörös kolléganőjének:

— Mondd, olvastál erről az uj szépségápoló-krémről?

— Hogyne — mondja a kolléganő. — Már ki is próbáltam.

Mire a szinésznő csalódottan legyint.

— Hát persze... gondolhattam volna, hogy blöff az egész...

SOMERSET MAUGHAM szenzációs vigjátéka **SZINHÁZ** MEZEY MÁRIA és SOMLAY ARTUR főszereplésével

A szezón eseménye! **VIGSZINHÁZ**

Nincs többé fájós láb ha egyszer felkeresi **Radics**

gyógycipészt, ki a gyógycipőivel és gyógybetéteivel elnyerte az egészségügyi világkiállitáson az érdemkeresztet, nagyarany és dicsérő oklevelet s a világ minden részéről elismerő oklevelekkel halmozzák el. Budapest. VIII., Rökk Szilárd-utca 20. szám. Telefon: 135—414.

NAGYVÁLLALAT EXPORTOSZTÁLYA keres azonnalra őskeresztény, önálló

magyar-német gépiró-levelezőnőt.

Részletes ajánlatokat „Elsőrangu munkaerő 1887" jeligére főkiadóba.

MARNITZ TANGÓHARMONIKA-EST

április 20, vasárnap este 8 órakor

140 szereplővel

Városi Szinházban

Jegyek 1—3 pengőig

Marnitz, VIII., József-körut 37.

Telefon: 134-028.

SZINHÁZAK		OPERA (½3, 7)	NEMZETI (3, 7)	VIG (½4, 7)	KAMARA (3, 7)	MADÁCH (3, 7)	VÁROSI (½3, 7)	MAGYAR (½4, 7)	FŐVÁROSI (½4, 7)	ANDRÁSSY (½4, 7)	KAMARA VAR. H.½9 V.½4, ½7.9
Vas.	d. u.:	Nilusi. Coppélia	A niskavuori assz.	Szinház	Kaland	Négy asszonyt	Vitéz lélek	Gyergyói bál	Fityfiritty	Ne játssz a szer.	Pesti szimf.
	este:	A cigánybáró	Fülemüle	Szinház	Kaland	Négy asszonyt	Elnémult har.	2000 pengős B.	Fityfiritty	Ne játssz a szer.	Pesti szimf.
Hétfő	d. u.:	—	A Gyurkov. lányok	Szinház	Kaland	Négy asszonyt	Trubadur Nb.	Gyergyói bál	Fityfiritty	Ne játssz a szer.	Pesti szimf.
	este:	Bohémélet	A fülemile II. 16.	Szinház	Kaland	Négy asszonyt	Elnémult har.	2000 pengős E.	Fityfiritty	Ne játssz a szer.	Pesti szimf.
Kedd		Rózsalovag A.20(½7)	A fülemile III. 16.	Szinház B.	Kaland	Négy asszonyt	—	2000 pengős I.	Fityfiritty	Ne játssz a szer.	Pesti szimf.
Szerda		—	A fülemile IV. 16.	Szinház K.	Kaland	Négy asszonyt	Figaro Nb. V. I.	2000 pengős L.	Fityfiritty	Ne játssz a szer.	Pesti szimf.
Csütörtök		—	Hol az ig.? N. II. 7.	Szinház D.	Kaland	Négy asszonyt	Filmm. (¼4, 6)	2000 pengős S.	Fityfiritty	Ne játssz a szer.	Pesti szimf.
Péntek		Cigánybáró C.20(½7)	A fülemile N. I. 8.	Szinház L.	Kaland	Négy asszonyt	Filmm. (¼4, 6)	2000 pengős T.	Fityfiritty	Ne játssz a szer.	Pesti szimf.
Szombat		Tell V. D. (½7)	A fülemile VII. 16.	Szinház	Kaland	Négy asszonyt	Tarka est	2000 pengős férfi	Fityfiritty	Ne játssz a szer.	Pesti szimf.
Vas.	d. u.:	Romeo és Julia	Cyrano (½3)	Szinház	Kaland	Négy asszonyt	—	2000 pengős	Fityfiritty	Ne játssz a szer.	Pesti szimf.
	este:	Faust (½7)	A fülemile I. 6.	Szinház T.	Kaland	Négy asszonyt	Marnitz tangóh.	2000 pengős C.	Fityfiritty	Ne játssz a szer.	Pesti szimf.

VIG. (½4). Szom. d. u.: Szinház (G. 8. bérl.) (szom. d. u.-i bérl.). — **VÁROSI.** Jövő vas. d. e.: Süt a nap (10). — **PESTI.** (½4, ½8). Naponta: A meztelen igazság. — **KOMÉDIA** (½5, ¼9). Naponta: Vigyázat, törékeny! — Kedd, szerda, csütörtök, péntek: akcióban. — **NEMZETI BÁBSZINJÁTÉK** (4, 8). Naponta d. u.: Aranyszőrű bárány. — Naponta este: Toldi. — **ROYAL VARIETÉ** (½4, 8). Naponta: Nemzetközi artista-revü. — Csüt., szombat d. u. is.

SZINHÁZAK MŰSORA

Vasárnap.

Opera. Nilusi legenda. Takacs J. 3 k. táncj. (Szalay K., Kőszegi) — Coppelia. Delibes 3 k. balettje (Csuka M., Ottrubay M., Harangozó). — Pozsonyi majális. Rajter-Fóthy 1 k. tancj. (Bordy B., Harangozó, Brada) (½3). — A cigánybáró. Strauss J. 3 f. dalj. (Tamás I., Raffay E., Maleczky) (7). — **Nemzeti.** A niskavuori asszonyok. Vuolijoki 3 f. szinj. (Jávor, Gobbi H., Lukács M.) (3). — A fülemile. Szabados Á. 3 f. szinj. (Gózon, Nagy I. Abonyi) (7). — **Vig.** Szinház. Maugham—Jerome 3 f. vigj. (Mezey M., Somlay, Benkő) (¼4, 7). — **Kamara.** Kaland. Márai S. 3 f. szinm. (Rajnay, Tőkés A., Makay M., Jávor) (3, 7). — **Madách.** Négy asszonyt szeretek. Bókay J. 3 f. kom. (Bajor G., Uray, Csortos) (3, 7). — **Városi.** Vitéz lélek. Tamási Á. 3 f. ját. (Apáthy Szeleczky Z., Lehotay) (½3). — Elnémult harangok. Malonyay—Rákosi 4 f. szinj. (Nagy, Lukács M., Kiss) (7). — **Magyar.** Gyergyói bál. Szilágyi—Huszka 3 f. vigj. (Fedák S., Fejes T., Rózsahegyi) (½4). — **2000** pengős férfi. Barabás P. 3 f. vigj. (Bulla E., Simor E., Hajmássy) (B-bérl.) (7). — **Fővárosi** Fityfiritty. Halász—Buday 3 f. operettje (Honthy H., Kiss M., Latabár) (½4, 7) — **Andrássy** Ne játssz a szerelemmel. Decoin 3 f. vigj. (Muráti L., Páger, Vaszary P.) (¼4, 7).

Hétfő.

Opera. Bohémélet. Puccini 4 k. dalm. (Orosz J., Pataky, Palló) (7). — **Nemzeti.** A Gyurkovics lányok. Herczeg F. 4 f. vigj. (Somogyi E., Kiss, Berky L.) (3). — **Városi.** Trubadur. Verdi 4 sz. dalm. (A Népm. Biz. V. III. 7. sz. előad.) (½3).

Kedd.

Opera. Rózsalovag. Strauss R. 3 f. zen. ját. (Walter R., Némethy E., Székely) (A. 20. bérl.) (½7).

MOZIK MŰSORA

ATRIUM (T. 153—034). Igy élni jó (½6, ½8, ½10; szo., vas., ü. ½4-kor is).

BELVÁROSI HIRADÓ. T. 181-244. Erdélyi szimfónia. Gr. Teleki Pál. R. h. a tatárjárásról, stb. Magyar, Ufa, Luce, Fox hiradók. D. e. 10-től éjfélig.

CASINO, Eskü-ut 1. (T. 383—102). 3-ik hétre prol.! **A Manderley-ház asszonya** (½6, 7, ½10; szom., v., ü. 2-kor is).

CITY (Tel. 111—140). 2-ik hétre prol.! **Gulliver a törpék országában. — A viz akrobatái** (¾6, ¾8, ¾10; szo., v. és ü. ¾4-kor is).

CORSO (Tel. 182—818). **Ujhold** (½6, ½8, ½10; szom., v., ü. ½4-kor is).

DECSI (T. 125—952). I— e.ni jó (¼6, ½8, ¾10; szo., v., ü. 3, ¼6, ½8, ¾10).

FORUM (T. 189—707). **Egy tál lencse** (5, 7, 9; szom., v., ü. 3, 5, 7, 9).

HIRADÓ FILMSZINHÁZ. (T. 222—499). Kolozsvártól Zágonig. Gr. Teleki Pál. Bombatámadás Szeged ellen. Magyar, Ufa, Luce, Fox hiradók. De. 9-től éjfélig

KAMARA (T. 423-901). **Elnémult harangok** (11, 2, 4, 6, 8, 10). Első három mérsékelt.

PALACE (T. 221—222). Husv. vas.: **A holnap hajósa.** — Husv. hétfő: **Dankó Pista. — Kolumbus Kristóf** (Rajzf.) (11, 2, 4, 6, 8, 10). Első három mérsékelt.

RÁDIUS (T. 122—098). 3-ik hétre prol. **Közbelép a feleségem** (½6, ¾8, ¾10; szom., v. ü. ½4-kor is).

ROYAL APOLLÓ (T. 222—002). Gulliver (¼6, ½8, ¾10; szom., v., ü.: ½4, ½6, ½8, ½10).

SCALA (T.: 114—411). **Balkezes angyal** (¼6, ½8, ¾10; szom., v., ü. 3-kor is).

URÁNIA (T. 146—046). **Kora Terry** (Rökk M. revüfilmje (Hétk. 5, ¼8, ½10; szom., v., ü. ¾3-kor is). Husv. vas. és hétfőn d. e. 11: **A csodálatos élet** (Ufa kulturf.)

MÁSODHETES MOZIK

Admiral. A notredamei toronyőr (½2, ¼4, ½6, ½8, ½10). **Alkotás.** A kolostor lilioma (½2, ¼4, ½6, ½8, ½10). **Astra.** Angelika nővér (½2, ¼4, ½6, ¼8, ¼10). **Belvárosi.** Nem gyerekjáték (Jobb t.: 2, 4, 6, 8, 10; bal t.: ¾3, ¾5, ¾7, ¾9). **Budai Apolló.** A notredamei toronyőr (½2, ¼4, ½6, ½8, ½10). **Capitol.** 2-ik hétre prol.! Alipang (11, ½2, ¼4, ½6, ½8, ½10). **Corvin.** Tóparti látomás (½2, ¼4, ½6, ½8, ½10). **Elit.** Tóparti látomás (2, 4, 6, 8, 10). **Gloria.** Szeressük egymást (½2, ¼4, ½6, ½8, ½10). **Homeros.** Oz, a csodák csodája (½2-től folyt.). **Ipoly.** Szeressük egymást (½2, ¼4, ½6, ½8, ½10). **Józsefvárosi.** A notredamei toronyőr (½1, ¾3, ¾5, 7, ¼10). **Lloyd.** Balalajka (½2, ¼4, ½6, ½8, ½10). **Odeon.** A notredamei toronyőr (½2, ¼4, ½6, ½8, ½10). **Otthon.** Szeressük egymást (¼2, ¼4 ¼6, ½8, ¼10). **Rialtó.** Két férfi, egy asszony (10, 12, 2, 4, 6, 8, 10). **Simplon.** Tóparti látomás (½2, ¼4, ½6, ½8, ½10). **Tiszti Kaszinó.** Ápr. 13-án: Tóparti látomás. 14-én: Balalajka. 15-én: Moziszünet. 17-én: Anna három apja. 20-án: Szerelem és vérpad. 22-én: Bécsi vig asszonyok (½5, ¾7, 9). **Tivoli.** Szeressük egymást (¾2, ¾4, ¾6, ¾8, ¾10). **Turán.** A notredamei toronyőr (11, 2, 4, 6, 8, 10).

OLCSÓ JEGYAKCIÓNK

Tizennégy előadás

szórakoztatja a két husvéti ünnepnapon közönségünket, köztük az Opera három előadása.

A jövő hét is gazdag: az Operaházban vasárnap délután a Romeo és Julia, a Fából faragott királyfi és a Csárdajelenet, este a Faust van műsoron. Sorozatosan szerepel kedvezményes akciónkban a Magyarból a nagysikerü „2000 pengős férfi", az Andrássyból a vidám „Ne játssz a szerelemmel", a Fővárosi pompás operettje, a „Fityfiritty", a Kamara Variété és a Komédia változatos műsora.

Jegyakciós előadásaink rendjét a műsortáblázatban vastag betükkel emeljük ki.

Jegyárusitás. Husvét vasárnap és hétfőn 9—2-ig: Vilmos császár-ut 78. (Tel. 1-122-95, 1-122-94-93.) — Apponyi-tér 5. Tel. 1-833-99.)

RADIO MŰSORA

Budapest I. vasárnapi műsora. 8 Ebr., hangl. 8.45 Hir. 9 Ref. istent. 10 Egyh. ének és szt. beszéd. 11.15 Evang. istent. 12 Közv. Rómából, a pápa áldást oszt. 12.20 Idő, vizj. 12.30 Székesf Zenek. 1.45 Hir. 2 Hangl. 3 Előad. 3.45 Tárogató. 4 Gordonka. 4.30 Előad. 5 Hir magy., szlov. és ruszin ny. 5.15 Honvédműsor. 6 Előad. 6.15 Szalonz. 7 Hir magy., szlov. és rusz. ny. 7.20 Hangképek a husvét sportjáról. 8.30 Sport és lóvers. eredm. 9.40 Hir. 10.30 Tánclem. 11 Hir idegen ny. 12 Hir.

Budapest I. hétfői műsora. 8 Ebr., hangl. 8.45 Hir. 9 Unit. istent. 10 Egyh. ének és szt. beszéd. 11.15 Gör. kat. egyh. ének és szt. beszéd. 12.20 Idő, vizj. 12.30 Operaházi Zenekar. 1.45 Hir. 3 Mesejáték. 4 Felolv. 5 Hir magy., szlov. és ruszin ny. 5.15 Hangl. 5.50 Hangképek husvét sportjáról. 6.10 Fellegi T. énekel. 6.35 Költemények. 7 Hir magy.,ném. és román ny. 7.20 Zongora. 7.50 Felolv. 8.10 Sportesem. 8.20 Lóversenyeredm. 8.30 „Muzsikáló milleniumi album". 9.40 Hir. 10.10 Cigányz. 11 Hir idegen ny., utána kb. 11.30 Táncl. 12 Hir.

Budapest I. keddi műsora. 6.40 Ebr., torna. 7 Hir, lem. 10 Hir. 10.20 Előad. 10.45 Felolv. 11.10 Vizj. 12 Himnusz. 12.10 Balalajka. 12.40 Hir. 1.20 Idő j., vizállásj. 1.30 Postaszenekar. 2.30 Hir. 2.45 Müsorism. 3 Árak, árf. 3.20 Cigányz. 3.40 „Mit főzzünk?" 4.10 Gyermekd. 4.45 Idő, hir. 5 Hirek szlov. és rusz. ny. 5.15 Felolv. 5.35 Magyar Revü Tánczenekar. 6 Előad. 6.30 Előad. 7 Hirek magy., ném. és rom. ny. 7.20 Vándortarisznya. Hangfelv. 7.55 Az Opera előadásának ism. Utána Rózsalovag II. felv. Utána kb. 8.50 Az Országos Légvédel. Parancsn. közleménye. 9 Indulók hanglemezről. 9.15 Előad. 9.40 Hir. 10.10 Postászenekar. 11 Hir. idegen ny. Utána kb. 11.35 Hangl. 12 Hir.

BALALAJKA LLOYD

Nagyforgalmu jól bevezetett keresztény **textilnagykereskedő cég** üzletkörének bővitése céljából

50.000.- pengős befektetésre

magas haszonrészesedést biztosit. Befektetett összeg áruval fedezve. Ajánlatok „Prosperitás" jeligére **Bleckner** hirdetőjébe, Városház-utca 10. 1999

LAKÁSOSERE!

Városligeti villanegyedben hatszobás, közp. fűtéses, I. emeleti villalakás kapható garageval, régibérü belterületi kétszobás, teljes komfortu lakás ellenében. Érdeklődés kizárólag 3 és 4 óra között 18—17—15 szám alatt.

Háztulajdonosok!

Légoltalmi viztartályok és eszközök legolcsóbb beszerzési forrása: Fémipari kft. Budapest, XIII. Váci-ut 69. Telefon: 29—17—64.

BÉRBEADÓ esetleg eladó modern

15 járatu MALOM

2½ vagonos, **tiszaparti góeponton,** nagy vám és kereskedelmi őrléssel. Tőkeerős érdeklődők közvetlen ajánlatát kérjük: „Tiszaparti város" jeligére **Leopold Cornél hirdetőirodába,** Teréz-krt 3.

Magyar-német

gyors- és gépirónőt keres textilgyár azonnali belépésre. Ajánlatok „Perfekt 4521" jeligére **Blockner** hirdetőirodába, Városház-u. 10.

Kompl. erőtelep

150 m² összfütőfelületü, vándorrostélyos gőzkazán, 170 HP-s egyhengeres, 1925-ből való stabil gőzgép és 175 KVA 3 fázisu generátor, 750 n. 50—400/231 Voltra eladó. „Még felszerelve 1986" jeligére főkiadóba.

Bérelszámolásban, OTI-ügyekben is jártas, 3—4 évi gyakorlattal rendelkező, keresztény

gép- és gyorsirónőt keresünk.

Részletes ajánlatok fizetési igénnyel „Nagyvállalat" jeligére **Arató** hirdetőirodába, Erzsébet-körut 14. 2011

Jelzálog-követeléseket

kisebb és nagyobb összegeket veszek. „Azonnal bonyolitok" jeligére Patak hirdetőirodába, Vilmos császár-ut 29. 1977

Évi 20.000 pengőt jövedelmező

nagykereskedésbe 30.000 pengővel

őskeresztény betársulhat,

vagy 50.000 pengővel átveheti. Érdeklődéseket „Készpénzforgalom" jelige alatt Rudolf Mosse rt. hirdetővállalat, Erzsébet-krt 23. továbbit.

Szabadalmat veszek

„Nagyobb tőkével rendelkező" jeligére Patak hirdetőirodába, Vilmos császár-ut 29

Elsőrangu, exclusiv **modell-albumok** és divatlapok terjesztéséhez szalónoknál jól bevezetett

helyi és vidéki képviselőt

felveszünk. Ajánlatok „Komoly és megbizható" jeligére **Blockner** hirdetőbe, IV., Városház-u. 10.

Salgótarján főterén levő, falatozóval

egybekötött, nagyforgalmu, speciális

csemegeüzlet eladó.

Leveleket **„Konkurrencia nélküli"** jeligére **Arató hirdetőiroda,** Erzsébet-körut 14 továbbit. 1955

Pénzintézet keres

bankgyakorlattal biró fiatalabb őskeresztény

tisztviselőket.

Ajánlatok **„Német nyelvtudással"** jeligére Haasenstein és Vogler rt. hirdetőirodába, V., Dorottya-utca 8. 1970

I eredeti Schilde-gyártmányu szivóventilátor

NER 150/950 vizhütéses csapágyakkal 300—1100 m³ percenkénti levegőteljesitményre, összes nyomás 20—150 mm, jó állapotban, tartalék szárnykerékkel eladó. **Első Magyar Kartonlemezgyár R. T., Budapest, VI., Szív-utca 60.** 1982

Raktárnokot keresünk

30—40 munkással dolgozó raktárunk részére keresünk erélyes, megbizható, értelmes, középkoru, keresztény üzemvezető raktárnokot. Gyakorlatot v. rátermettséget igazoló életleirással küldje ajánlatát „Részvénytársaság" jeligére Erdős hirdetőbe, Teréz-körut 35. 2002

Magyar v. főtisztviselője felmondatlan állásban **elhelyezkedne.** Kitünő organizátor. Előkelő rokonság. óriási összeköttetések. Jelige: „Kifizetődik 953" főkiadóba. Közvetitőt honorál. 2013

SPORT

A kölni hétgólos vereség ügyében a labdarugószövetség nem indit vizsgálatot

A labdarugószövetség vezetősége egész héten át foglalkozott a magyar-német válogatott mérkőzés hétgólos eredményével. Dr. *Gidófalvy Pál*, a szövetség elnöke kijelentette, hogy a szövetség nem indit vizsgálatot, hanem kedden megbeszélést folytat a mérkőzés szereplőivel, akiktől magyarázatot akar nyerni a sulyos vereség okairól.

A B. Vasutas és a WMTK birkózói küzdenek a csapatbajnoki cimért

Vasárnap délután ötkor vivják meg a birkózó csapatbajnokság döntőjét a városligeti cirkuszban. Az első helyért, illetve a bajnoki cimért a B. Vasutas és a csepeli WMTK küzd, mig a harmadik hely küzdelmének részesei a Törekvés és a Beszkárt. A kiegészitő három kihivásos mérkőzés közül kimagasló jelentőségü a Bóbis—Kósa-találkozó.

A labdarugás két nagycsapat husvétvasárnap komoly erőpróbát tart

A tervbevett husvéti nemzetközi labdarugótorna elmaradása felboritotta a nagyegyesületek számitásait. A *Ferencváros* vasárnap *Csepelen* szerepel és az erdélyi kupa döntőjében szenvedett vereségért visszavágó küzdelmet viv a *WMFC* együttesével.

Igen érdekes az a találkozó is, amelyen az *Elektromos* vendégül látja Ujpest labdarugóit. Az ősszel kétizben is győzött az Elektromos, mig a tavaszi bajnoki mérkőzés *Ujpest* győzelmével végződött. A két együttes ujabb találkozója elé nagy várakozással tekintenek a szakértők.

A husvéti ünnepek sportja

Atlétika. A WMTK 15 km-es futóversenye a csepeli sporttelepen d. e. ½11.

Birkózás. Csapatbajnoki döntő mérkőzés a városligeti cirkuszban d. u. 5.

Labdarugás. Magyar kupa: Az óbudai aquincumi pályán Gázgyár—P. Juta, Pestszenterzsébeten Lampart—Gamma és Szolnokon Szolnok—Szeged. — Barátságos mérkőzés: Latorca-utcai pályán Elektromos—Ujpest és Csepelen WMFC—Ferencváros.

A Svájc elleni mérkőzésre Bernbe a német labdarugóválogatott a kölni összeállitásban utazik.

Magyar-német tekemérkőzés lesz egy héttel husvét után a Beszkárt-sporttelepen létesitett tekecsarnokban.

Két csapat visszalépett a labdarugóbajnokságtól: Mátészalka és a nagyszőllősi Beszkid

Két ismert labdarugót eltiltottak a játéktól: az ujpesti Balogot és a ferencvárosi Kiszelyt.

A francia szövetség is eltiltotta a játéktól Ocsenást, akinek most a magyar labdarugószövetség sem adott játékengedélyt.

Az európabajnoki ökölvivóviadalra készül tizenöt német versenyző a passaui edzőtáborban.

Bécsben husvéti labdarugótorna lesz, amelyen a Wackeren és az Admirán kivül résztvesz egy stuttgarti és egy pozsonyi csapat.

Joe Louis, a nehézsulyu hivatásos ökölvivó világbajnok a New Yorkban rendezett mérkőzésen a kilencedik menetben legyőzte Toni Mustot és igy sikerült megvédenie világbajnoki cimét.

A Kispest gráci utja elmarad, mert Grácból a rendező egyesületektől lemondás érkezett.

LÓVERSENY

Husvétvasárnapi megyeri program

A *Hadseregi sikversenyben League of Nations* folytathatja győzelmi szériesét. Az akadályversenyben *Pandora* győzelmét várjuk. A *Gátversenyhendikepben Siber* és *Dicséret* küzdhetnek az elsőségért. A *Gödi-dijban* ismét felnyergelik *Csáklyást*, a Caissot-mén olyan jó formában van, hogy ujabb győzelmet arathat. *Castor* is megismételheti előző győzelmét. *Rózsalovagról* nem szabad megfeledkezni. A *Vegyes-hendikepben Nardai* négy lovat is indit, bizonyára ezek közül kerül ki a nyerő. A mérföldes *Welterhendikep Hozsánna* győzelmével végződhetik. *Harciast* a balszerencse üldözi. A Szigeti-lovak nem szoktak Megyeren eredménytelenül szerepelni, tehát *Arabellát* elől várjuk. Az 1100 méteres *Hendikepben Pereputty, Farandole, Fruska* jó esélyt visznek a starthoz. *Karani* többet tud annál, amit legutóbb mutatott. *A'tempo* pedig menőkedvében faképnél hagyhatná az egész társaságot.

Husvéthétfői megyeri versenyek programja

A gátversenyre csak három lovat neveztek, de ezek a legjobb megyeri ugrók. *Dobverő* mögött három 1941-es győzelem, *Bogáncs* mögött nagyot javult forma áll. Azt hisszük azonban, hogy a hűségesen futó és kedvvel ugró *Csongor* mindkettőt megveri. Ha mind a három telivér menőkedvében lesz, ugy igen érdekes küzdelemre van kilátás. A *Hadseregi sikverseny-hendikepben Désakna* és *Csirkefogó* közül várjuk a nyerőt. A benevezett lovak nagy része azonban vasárnap is fut! A *Rákospalotai-dijban Csáklyás, Castor, Hands off, Albula, Cédrus, Rózsalovag* közül akármelyik nyerhet. Figyelembe kell venni a vasárnapi futamok eredményeit. *Blizzard* is a listán szerepel. Az 1100 méteres *Hendikepben Mire való* magas sulya ellenére is nyerhet. *Zimankó* viszont ezévi bemutatkozó futását avathatja győzelemmé. A mérföldes *Hendikepben Hiába, Blizzard, Harcias, Hozsánna* közül várjuk a nyerőt. *Ritka* is jól futhat. Az utolsó futamban (hétfőn csak *hat* futam szerepel a programon!) *Brouette, Balga, Reményem* tartoznak az esélyesebbek közé.

Nagy vidéki városban nagy forgalmat lebonyolító, virágzó

papir engros, detail

könyv- és irószerkereskedés, nagyvnyomda bpesti bérházra elcserélhető. Ajánlatot kérünk „Aranybánya 1781" jelige alatt főkiadóba.

KÖZGAZDASÁG

A mezőgazdasági helyzet márciusban

Az Országos Mezőgazdasági Kamara a mezőgazdaság március havi helyzetéről az alábbiakat közli: Az őszi vetésekben a téli fagy komolyabb károkat nem okozott. A mult hónapban a szántóföldek sok helyen viz alá kerültek, ami a vetések fejlődését és a tavaszi munkálatok megindulását nagyban gátolta. A későn vetett ősziek majdnem mindenütt gyengék. A rétek és legelők nagyrésze még most is viz alatt áll.

A szőlőkben fagykárok jelentkeztek. A kipusztult szőlők pótlására a kormány 1.5 millió szőlővesszőt bocsát a gazdák rendelkezésére. Ez az akció megelégedést keltett a gazdák körében. A rézgálic kiutalását már sürgetik a gazdák, hogy idejében rendelkezésre álljon.

A gyümölcsösökben jelentkezett fagykár helyenkint számottevő.

A budapesti sertéspiacon bevezetett premizálás a hizlalási kedvre semmi hatással nem volt, mert a jelenlegi árak mellett a sertéshizlalás még mindig nem jövedelmező. A premizálás helyett szükséges volna a sertésárak rendezése.

Nagy gondot okoz a gazdáknak állataik takarmányozása.

A gazdák nagy érdeklődést tanusitottak a középiparatu kölcsönök iránt, azonban ezeket a kölcsönöket csak kevesen veszik igénybe, tekintettel arra, hogy igénybevételi lehetőségei a mai föltételek szerint igen korlátoltak. Csalódást keltett, hogy az idei zöldhitel-rendelet sem gondoskodott kellőképen az átmeneti hiteligénybevétel megkönnyitéséről.

Jelentős kedvezményeket kapnak a dohánytermelők

A belföldi dohánytermelés fokozására a pénzügyminiszter a dohánytermelő gazdáknak az alábbi kedvezményeket biztositja:

A kistermelők részére folyósitásra kerülő ugynevezett rendes holdpénz-előleg összegét 60 pengőre emelte fel és egyben megengedte, hogy annak fele összegét már az engedély kiadása után fizessék ki. Az előleg másik felét a kiültetés után fizetik ki. A száraz dohány minden mázsája után a kistermelők részére eddig 4 pengőben megállapitott zsinórpénz-előleg ez évben 5 pengő lesz.

A nagytermelők és kertészeik részére két részben folyósitásra kerülő előlegnek holdanként 110 pengőben megállapitott összegét 140 pengőre emelték fel. Azok a dohánytermelők és kertészek, akik az 1940. évben beültetett vagy az 1941. évre engedélyezett területnél az 1941. évben legalább 10 százalékkal nagyobb területet ültetnek be, holdanként még további 60 pengő külön-előlegben részesülnek, tehát együttesen 200 pengő előleget kaphatnak holdanként.

Azok a nagy- és kistermelők, akik legalább 25 százalékkal nagyobb területet ültetnek be, a többletterület minden holdja után igazolt készkiadásaik erejéig, pajtajavitás esetén pedig holdanként 600 pengőig terhedhető három, illetőleg öt éven át törleszthető kamatmentes kölcsönt kaphatnak. Azonfelül a pénzügyminiszter mindazoknak a kis- és nagytermelőknek, akik az 1940. évben beültetett vagy az 1941. évben engedélyezett területnél legalább 25 százalékkal nagyobb területet ültetnek be, az 1941. évi egész dohánytermésük után az általánosnál 5 százalékkal magasabb beváltási árat engedélyez.

A visszacsatolt keleti és erdélyi országrész dohánytermelő kisgazdáinak a pénzügyminiszter még a dohánytermelő-terület emelése nélkül is holdanként 120 pengőt kitevő kamatmentes kölcsönt folyósit szükségszáritó létesitésére. Az előlegek és kölcsönök közelebbi feltételeiről a dohánybeváltó-hivatalok nyujtanak részletes tájékoztatást.

Április végéig büntetlenül lehet pótolni az elmulasztott készletbejelentést. Az év elején rendelet jelent meg, amely megszabta, hogy az egyes gazdaságok mekkora készleteket tarthatnak meg terményeikből és egyuttal előirta azt is, hogy a fölöslegeket ajánlják fel a hatóságnak. Ennek ellenére voltak, akik ennek a kötelezettségnek nem tettek eleget, hanem áremelkedésre számitva visszatartották fölös készleteiket. Az országgyülés most tárgyalja azt a törvényt, amely rendkivül szigoru büntetésekkel fogja sujtani mindazokat, akik a közellátás érdekei ellen vétenek. És ki vétene sulyosabban, mint az, aki elvonja az élelmet az arra rászorulók elől. A kormány még egy alkalmat nyujt arra, hogy pótolni lehessen az elmaradtakat. Ezért április 30-ig mindenki bejelentheti még készleteit büntetés terhe nélkül: de tudatában kell lennie annak, hogy ez az utolsó alkalom s ha ezt elmulasztja, szembe fogja magát találni a törvény teljes szigorával.

„Élni nem kell, de kereskedni muszáj." Régi mondás, melynek igaza most ismét bebizonyosodott a május 2-án megnyiló Budapesti Nemzetközi Vásár előkészitése során. A mai helyzetben mindenki tudja, hogy a küzdelem két fronton folyik: a harctereken és a gazdasági élet vonalán. A magyar gazdasági élet töretlen erejének és rugalmasságának nagyszerü megnyilvánulását a legkisebb mértékben sem befolyásolták a megváltozott idők és a Budapesti Nemzetközi Vásár területén immár hatalmas pavillonok hirdetik azt, hogy 1500 magyar iparos, termelő és kereskedő, valamint számos külföldi állam készül a 36-ik vásár megnyitására. A Budapesti Nemzetközi Vásár ugy épitkezési stilusában, mint kiállitási anyagában szebbnek igérkezik, mint az összes eddigi vásárok.

A m. kir. Közélelmezési Hivatal nemzetgazdasági és népélelmezési szempontból 200, 100 és 50 pengős pályázatot hirdet burgonyából készült ételek receptjére, belsőség, juhhus felhasználására, főzelék és gyümölcs mennél többféle elkészitésére, valamint korszerü ujitásokra. Fontos: a takarékosság. Pályázati határidő: ápr. 23. A pályázatokat a hivatalhoz (Kossuth Lajos-u. 11.) kell küldeni.

Értékpiac

A részvénypiacon barátságos nyitás után áremelkedés indult meg. A Délvidék küszöbön álló hazatérése fokozta az érdeklődést az ott székelő vállalatok iránt. A zárlat a napi középárfolyamok magasságában jóval meghaladta az előző napi zárlatot. A bankrészvények is javultak kisebb mértékben. Feltünően megszilárdultak a kötvénypiacon a fővárosi kölcsönök

Részvények és kötvények (zárjelben zárlat). Nemzeti Bank 230 (229), Első M. Bizt. 605—610 (605), Első Bp. közmalom 20 (20), Bauxit 308—314 (309), Beocsini 25—25.75 (25.75), Borsodi szén 16.50—17 (16.75), Kohó 25.60—23.30 (23), Aszfalt 9.75 (9.90), Kőszén 591—595 (591), Nagybátonyi 51.50—52 (51.90), Salgó 51.80—53.80 (52.70), Urikányi 45.75—47.25 (46.75), Fegyver 62—63.25 (62), Ganz 24.90—25.50 (25), Láng 90 (89), Acél 66.75—67.25 (67), Magyar vagón 44 (43), Rima 139—142.50 (139.25), Ofa 19 (19), Nasici 80.50—83.50 (83), Nova 25.25—27 (25.75), Trószt 73—80 (78.50), Délcukor 123.50 (127), Magyar cukor 168.50—173.50 (171), Georgia 37—38 (37.90), Izzó 193—202 (200), Dreher-Haggen. 271 (271), Gyapjumosó 22.50 (22), Győri textil 90 (90), Magyar kender 34 (34), Pamutipar 54.25—54.75 (54.50), Szegedi kender 99 (100), Műtrágya 65—66 (65), Vasuti forg. 31—31.25 (31), Telefon 12.75 (12.75). 1910. é. főv. 200.25—201 (200.50), 1914. é. főv 425—427 (428), 1927. é. főv. 128.50 (128).

Termény- és áruplac

A gabonatőzsdén a magpiacon kis mértékben javult a forgalom. 400 mázsa muharmag kelt el a megállapitott 78 pengős áron budapesti paritásban, 150 mázsa tavaszibükkönymag, 12 mázsa mustármag, 15 mázsa baltacimmag. Hántolt komlóslucerna 170 pengős áron cserélt gazdát, mig 90 mázsa minta szerinti áruért 41 pengős árat fizettek.

Az árak nem változtak.

Főszerkesztő: Dr. LÉGRÁDY OTTÓ
Felelős szerkesztő: Dr. BENDA JENŐ

MOHÁCSY PÁL

elsőrendü uriszabósága

IV., Muzeum-körut 11. Ajánlja tiszta gyapju szövetekből készült ruháit. 1936

ŐSKERESZTÉNY, vezetőpozicióju huszéves üzemi praksszal **SZAKEMBER, elhelyezkedne**

komoly gép-, fa-, fém-, tömeg- vagy el. tech. cikkeket gyártó vállalatnál. Megkeresést kér „Üzemvezető 13392" jeligére **Blocknerhez,** Városház-utca 10. 1950

Weekend nyaraló faházak

kerti házak minden nagyságban **Csapó Kálmán és Fia** speciális faházépitőknél, IX., Viola-utca 7. Telefon. 2012

KIS NYILTTÉR

Ara mm-ként hétköznap 30, vasárnap 52 fill.

MUNKA

FÉRFI ÁLLÁS

Irodai alkalm.

Cimirást, otthoni irodai munkát vállalok. „Pontos 46435" jeligére fők.

Szállitmányozási vállalat keres átirókönyvelésben jártas

őskeresztény adminisztrator könyvelőt

aki lehet nyugdijas is (könyvelőnő is figyelembe jöhet), valamint

magyar-német gép- és gyorsirónőt

aki univerzális irodai munkaerő és **tanusitványos is lehet.** Ajánlatok „Nemzetközi szállitmányozás" jeligére **Tenzerhez,** Szervita-tér.

Műszaki tisztviselőnek felveszünk fiatal agilis, munkaszerető, érettségizett őskeresztény fiatalembert. „Vasöntődébe" főkiadóba.

Ötezer pengővel honorálom, aki 38 éves, érettségizett fiatal embernek elsőrendü vállalatnál nyugdijképes állást szerez. „Nem értelmiségi munkakörbe is 46510" jel. fők.

Nagy vidéki textilgyár keres **üzemszervező irodája részére helyettes vezetőt,** vagy vezetőnőt, őskeresztényt. Válaszok „Vidéki megélhetés 69579" jeligére a főkiadóba.

Gyakorlattal biró, lehetőleg felsőipariskolás őskeresztény fiatal erélyes esztergályos művezetőt keresek. Ajánlatokat eddigi működés, igény megjelölésével „Gyakorlott 69551" jeligére főkiadóba.

Fémárugyár keres törvénynek megfelelő mérnököt vagy felsőipariskolást „Pályafutás, fizetési igényre 69565" fők.

47 éves őskeresztény köztisztviselő mérnök, német, horvát és tót nyelvtudással, **20 éves** magas- és mélyépitési gyakorlattal, anyagi okok miatt állását változtatná. Ajánlatokat: „Őskeresztény mérnök 69517" jelig. főkiadóba.

Mérlegképes könyvelő kitünő referenc. vidékről, pesti állást v. órakönyvelést is vállal. Kereszt. számitó „Hadirokkant 7359" főkiadóba.

Konstruktőrt,

továbbá reáliskolai végzettséggel és jó rajzkészséggel biró őskeresztény **munkaerőt** keres elsőrendü ipari vállalat azonnali belépésre. Ajánlatokat **az eddigi gyakorlat, személyi adatok és fizetési** igény megjelölésével „Törekvő 54275" jeligére a főkiadóhivatalba.

Fronmarcos, 50-es, képzett gazdász és könyvelő, bármilyen megfelelő exisztenciát keres. Szives ertesitések „Megbizható munkaerő 4535" jeligére Blocknernez, Városház-u. 10. 56888

Vasbetonstatikus és épitésvezető, őskeresztény, állást keres. Ertesitést tel.: 357—975.

Mérlegképes átirókönyvelő, hosszu bankgyakorlattal, elhelyezkedne. Megkeresések „Oskeresztény —93302" jeligére főkiadóba.

Érettségizett őskeresztény gyakornokot keresünk azonnali belépésre. Ajánlatok „Faipar 37109" jeligére Erzsébet-körut főkiadóba.

Házgondnokságot vállal épitesz gyakorlattal, karbantartással is. „Epitész 46478" jeligére Erzsébet-körut főkiadóba

Fiatal keresztény tisztviselőt felveszünk. Ajánlatot „Faipari Vállalat 16529" jel. főkiadóba.

Élektroszakos gépészmérnök délutáni elfoglaltságot keres. Megkeresést „Német nyelvtudással" jel. Blockner, Városház-u. 56907

Okleveles mérnök vagy gépészmérnök, őskeresztény, 30 éven alul, itteni részvénytársasághoz felvétetik. „Állandó alkalmazás 46133" főkiadó.

Élelmező gazdasági hivatal keres azonnali belépésre legalább 10 évi, lehetőleg ügyvédi gyakorlattal biró, gyorsan számoló, jól fogalmazó **gépirót.** Saját kézirásu ajánlatok annak közlésével, hogy hol, meddig volt alkalmazva, hány szótagot ir, tud-e jól számolni, fogalmazni, továbbá, mi a kora, vallása, igénye, főkiadóba küldendők „Gazdaság 7218" jeligére.

Világcég v. mérnöke tökél. német, jól rajzol, számol, tanusitv., bárm. alkalm. keres. Jelige „Óvadékkal is 46396" főkiadóba.

Fiatal őskeresztény könyvelőt, aki tökéletesen ért a mérlegkészitéshez is, felvesz gyárvállalat. Saját kézirásu ajánlatok részletes életleirással „Jó dotáció" jeligére Blocknerhez, Városház-utca 10. 56861

Épitésvezető, épitőmester vagy felsőipariskolás elsőrangu erő, őskeresztény, azonnal felvétetik. Ajánlatokat: Épitési iroda, V., Falk Miksa-u. 3. intézendők.

Gyakorlott fiatalabb **könyvelőt** őskeresztény felveszünk. Ajánlatok „Nagyvállalat 22109" jeligére Blocknerhez, Vilmos császár-ut 33.

Keresztény perfekt evolut könyvelőt keresek délelőttre. „Havi 250 pengő 46502" jelige fők.

Jogszigorló, keresztény, könyveléshez értő, délelőtti vagy délutáni állást vállal. „21741" jel. Erzsébet-krti fők. *

Bérelszámoló, ÖTI, MABI szakember elfoglaltságot keres. „Perfekt 69528" jelig. fők.

Őskeresztény, tökéletes német, olasz, francia, angol nyelvtudással, széles kereskedelmi látókörrel, vezető állásban elhelyezkedne. — „Nagy lehetőségek 46378" jelig. főkiadóba.

Jelentkezhetnek perfekt magyar gép- és gyorsírók, továbbá magyar-német gép- és gyorsírók. „Kermosz"-nál, VIII., Baross-u. 44. II. 6.

Őskeresztény könyvelő, német-magyar tudással, állandó elhelyezkedést talál. Részletes ajánlat „Bizalmi állás 46392" jeligére főkiadóba.

400 P-t adok annak, aki őskeresztény, 27 éves, öt középisk. végzett fiamat állásba segíti. „Becsületes 21702" jel. Erzsébet főkiadóba.

Nagyvállalat keres azonnali belépésre, kereskedelmi érettségivel és lehetőleg irodai gyakorlattal bíró, keresztény tisztviselőt. „Nyugdíjas állás 46387" jeligére főkiadóba.

Keresztény nagyvállalat keres irodai gyakornokot, kereskedelmi érettségivel. Ajánlatok: „Azonnali belépésre 46388" jel. főkiadóba.

Elhelyezkedne 46 éves, őskeresztény, 11 évig volt raktárnok, perfekt német, üzemtisztviselőnek vagy raktárnoknak. Jelige „Összekelyi 7274" főkiadóba. *

Magyar-német gép- és gyorsíró elhelyezkedne. Lógódi-u. 37. fszt. 2.

Irodai és üzleti munkákra férfi és női őskeresztény munkaerőt felvesz elektrotechnikai nagykereskedés. Ajánlatok „Elektrotechnika 39504" jeligére főkiadó.

Gyógyszervegyészeti gyár keres fiatal vegyészt. — „Keresztény 6459" jeligére.

Könyvelt felfektetti, könyvelésre megtanítja Ir. Vajda, Rákóczi-út 9. Tel. 135—481. 24719*

Német nyelvben tökéletes tisztviselő bármilyen munkát vállal. „Garantiaképes" főkiadóba.

Többéves irodai gyakorlattal, kereskedelmi érettségivel rendelkező gép-, gyorsíró keresztény tisztviselőt felvételik. Ajánlatok „Tenzerhez, Szervita-tér 8.

Építészmérnök, keresztyén autószakértő, kereskedelmi gyakorlattal, nyelvismerettel megfelelő elhelyezkedést keres. „Középkoru" jelige Patak hirdetőbe, Vilmos császár-ut 29.

Irodai munkaerőt, perfekt magyar - német nyelvtudással és mind két nyelven gépírni udót keres uradalmi inspectorság. Megkivántatik, hogy a fenti két nyelven perfekt fordító legyen. Kizárólag őskeresztény. pályázók pályázhatnak. Megkeresést „Irodai munkaerő 69576" jelige alatt e lap főkiadójába kérünk.

Gyakornok, keresztény felvételik. Ajánlatok kizárólag fizetés megjelöléssel „Spediteur 56851" főkiadóba.

Villamossági világvállalat őskeresztény, németül tudó, felsőipariskolát végzett műszaki és laktári tisztviselőt keres 5 éves korig. Ajánlatokat „Alapos képzettségű 6451" főkiadóba.

Mezőgazdasági könyvelését (vidékről is) jutányosan ellátja gyakorlott keresztény szakember. Megkeresést Sommás 7283" jel. fők.

Ügynök

Cipőkrém eladó keresetik jutalékra Budapest részére, ugyanitt képviselet átadó Debrecen és környéke részére, másik Erdélyre. „Sanna" üzem, Csákytér 9. 46410

Téhviasz eladására, vegyi üzemeknél, festékeknél bevezetett ügynök felvételnek. — Ajánlatok „Jutalékos 6443" jeligére.

Vidéken utazó uri és női divatáruüzletekben jól bevezetett keresztény ügynökség komoly melléktermékeket vállal. „Eseteg saját számlára 46503"

Ügynökök, utazók! Rendeletre beszerzendő háztartási cikkeinknek nagyban és kicsinyben való eladásával nagy kereseti lehetőség. Fémipari kft., Váci-ut 69.

Borotvapengék viszonteladóknak

Legolcsóbban Borotvapenge szaküzlet, VII., Nagyatádi Szabó-utca 42.

Keresek bevezetett ügynököt zsák-, zsineg-, ponyvaszakmából. „Régi cég 46444" főkiadóba

Hirdetési ügynököket és divatszalonokba bevezetett urakat, hölgyeket keresünk. „Helyben, vidéken 7292" főkiadó.

Szenzációs légoltalmi filléres ujdonság, árusítók, ügynökök részére hétfőn délelőtt is Baky, Rákóczi-ut 27/a. 37128

Kannás vevőkkel bevezetett olajügynök keresteik. „Existencia 45474" főkiadóba.

Egyéb keresk. alk.

Jó házból való keresztény fiuk tanulónak felvétetnek. Glück Jenő illatszernagykereskedő, VIII., Rákóczi-ut 17. I. em. 54276

500 pengő jutalmat adnék annak, aki egy szorgalmas, megbízható volt kereskedőnek állást szerez. „33 éves 7280" jeligére főkiadóba.

Festéküzletbe üzletvezető felvételik. Ajánlatot „Azur" Garay-u. 30.

Látszerészsegédet felveszek, Libái és Márz. Teréz-körut 54. 69577

Butorkereskedő tanoncnak 4 középiskolát végzett fiut felvesznek. Jelentkezés irásban Keresztény Műaszalosok Butor Csarnoka, Budapest, IX., Üllői-ut 19.

Férfikonfekció osztályunk élére

bevásárlót

keresünk. Fenyves Áruház.

Festék-, vaskereskedősegéd rk. azonnalra felvételik. Waldmann, Vészerményi-ut 18. 69522

Kereskedelmi vállalat keres gyakorlattal rendelkező

pénzlárnokot.

Ajánlatok kézzel irva, eddigi működés részletes leirásával, fizetési igény feltüntetésével „Élelmiszer 4537" jeligére Blocknerhez, Városház-utca 10. 56889

Drogériába tanulónak négy középiskolát végzett, keresztény fiut felveszek. IV., Váci-utca 52. 56843

Kalapgyár keres azonnali belépésre kalapmanipulációban jártas fiatalembert, továbbá egy tompok kezeléséhez értő raktárnokot. Irásbeli ajánlatokat eddigi működés és fizetési igény megjelölésével „Keresztény 4543" jelig. Blockner J. hirdető irodába, Városház-u. 10. 56912

Pénzbeszedőt (nőt) felveszünk. „Keresztény 56874" főkiadóba.

Csemegekereskedő segédet, fiatalt felveszek. Kodnár, I., Attila-u. 25.

Jóházból való keresztény fiukat tanulónak felveszünk. Glück Jenő illatszer nagykereskedő, Rákóczi-ut 17. 55629

Házielügyelő
Sollőr—Inas—Kertész

Fiatal, megbizható házaspár központi fütéses kertes villaházmesterséget keres. Thököly-ut 81. Házfelügyelő. 24723

Házmesterséget keres villába postaaltiszt. Sebestyén János, Erzsébet királyné-ut 100-b.

Házfelügyelőség, budai, 15 lakásos junlusra, 2500 óvadékkal. Ajánlatok „Tiszteletdij 56916" jeligére főkiadóba.

Soffőrnek gyakorlott fiatalember luxuskocsira ajánlkozik. Kiss Ferenc, Angol-u. 1. 7342

Ipari munkás

Nagyitásberajzolót keresek. Cim: Lövölde-tér 4., V. 2. 7229

Motorgépész, technológián tanult, elhelyezkedne, vidékre is. Jelige: „Fiatal 7277" fők.

Munkavezető, készitő állást keres becsületes, keresztény timár, 20 éves gyakorlattal jó, üzemképes börgyárban. Levelek „Korrekt 69518" jeligére főkiadóba.

Műszerészeket, szerszámkészitőket, esztergályosokat felvesz elektromos üzem. Jelentkezés reggel 8-tól: Mester-u. 22. Kollektor.

Elektrotechnikus, gyakorlott felvételik. „Rádiótovábbképzés 81925" jeligére főkiadóba.

Szabósegéd és tanonc, primamunkát végző felvételik. Rózsási divatszalon, Váci-utca 20.

Furnirmestert v. kitünő szakmunkást jó fizetéssel keresünk. „Uj vállalat 56796" jeligére fők.

Nagyobb épitkezéshez kellő gyakorlattal rendelkező

PALLÉRT

felvételre keresünk. — Ajánlatokat „30 napon belül" jeligére Blocknerhez, Városház-u. 18.

Finommechanika keres okos, intelligens, törekvő tanulót. Koncz, III., Cserepes-u. 8. 7304

Elektromos ipari szakiskolát mult évben végzett fiatalember jelentkezzen Sopron-ut 53. elektromos üzemben.

Motorkerékpár szerelőket és kerékpár műszerészeket felveszek. Urbach. Gömb-utca 91.

Szerelő, iparszakot végzett felsőipariskolás délutáni elfoglaltságot keres. Jelige „Szerkesztés" Blocknet, Városház-utca. 56906

Harisnyagépmestert keresek Corona és Komet gépekhez. Kötszövőgyár Cserei-utca 16. 56966

Fényképészsegédet (nőt) felvesz Keller műterem Margit-krt. 87. *

Egyéb alkalm.

Jóeroben levő, megbizható, nyugalmazott tüzbiztot portásnak alkalmazna nagyvállalat, heti 40 pengő fizetéssel. Részletes ajánlatok „Portás 10 19616" jeligére Vilmos császár-uti főkiadóba intézendők.

4 középiskolát végzett, jóirásu ügyes kifutófiukat felvesz nagyvállalat. Kézzel irott ajánlkozásokat „16—18 éves korig" jelige alatt Rudolf Mosse r. t. hirdetővállalat, Erzsébet-körut 23. továbbit. 56807

Saját biciklis árukihordót, fiatalt, felveszünk. Ráday-utca 18. Gyógyszertár. 46411

Kifutót keres a Hungária Magyar Technikusok Egyesülete. Elfoglaltság 8—5-ig. Jelentkezni lehet naponta 12—2-ig. Müegyetem, Központi épület földsz. 46.

NŐI ÁLLÁS
Irodai alkalm.

Keresztény gyors- és gépirónőt felveszünk. Bajátkezüleg irt ajánlatot fizetési igénnyel „Némi gyakorlattal — 56883" jel. főkiadóba.

Villamossági üzem irodája keres azonnali belépésre őskeresztény kezdő tisztviselőnőt gyors- és gépirással. Ajánlatok „Érettségi nem feltétel" jeligére Blocknerhez, Városház-utca 10. 56904

Óralevelezést vállal perfekt német-magyar levelezőnő gép-, gyorsíró. Telefon 316—086.

Őskeresztény tisztviselőnőt, számlázás, gépirás, levelezés, könyvelésben gyakorlattal felveszünk. Keller, Margit-krt. 87.

Irodai gyakorlattal biró jól számoló, gépirni tudó női munkaerőt keresünk. „Keresztény 24" jeligére főkiadóba.

Perfekt keresztény gépgyorsirónőt, aki irodai munkában és önálló levelezésben is járatos, felvesz százhatvan éves cég Ajánlatok legrészletesebb életrajzzal eddigi működés és fizetési igény megjelölésével lehetőleg fényképpel „Hiányos ajánlatokat nem vesznek figyelembe" jeligére Blockner hirdetőjébe, Városház-utca küldendők. 56838

Keresztény tisztviselőnő felvételik, aki gyorsirásban és számlázásban gyakorlattal bir. Ajánlatokat fizetési igény megjelölésével „Osztatlan munkaidő 46496" jeligére a főkiadóba.

Tökéletesen gyakorlott, lehetőleg műszaki ügyekben jártas, feltétlen megbizható magyar állampolgárságu, őskeresztény, diszpombilis, magyar, német gyors- és gépirónőt keres előkelő gyárvállalat balatonvidéki gyártelepére gyárvezetőséghez való beosztásra. Válaszokat „Balatonvidék 69572" jeligére a főkiadóba

Evolut könyvelésben tökéletesen jártas keresztény könyvelőnőt keresek. „Evolut" Tenzer hirdetőbe, Szervita-tér.

Perfekt magyar gyors- és gépirónő azonnal felvételik. — Ajánlatokat „Parlament" jeligére Balogh hirdetőbe, Szent István-körut 9. 56967

Gépirónő, lehetőleg gyakorlattal, keresztény, azonnali belépésre felvételik. Ajánlat „Kezdő 21736" jeligére Erzsébet-körúti főkiadóba.

Német, angolra fordítást, óralevelezést, tanitást vállal. T. 329-353.

Dauer 4 P garanciával IX., Gönczi Pál-u. 6, Kálvin-térnél. Sinayné. *

Keresztény, perfekt gyors-gépirónőt keres elsőrendü leiró iroda. Aj. „Kitünő munkaerő 46328" főkiadóba.

Keresünk mielőbbi belépésre gyakorlott, őskeresztény gép-gyorsirónőt. Németül tudók előnyben. „Iparvállalat, Kőbányai-ut 55678" jeligére főkiadóba.

Kereskedelmi szaktanfolyamot végzett őskeresztény tisztviselőnő állást keres. Szives megkereséseket a főkiadóba „Fiatal munkaerő 81837" jeligére.

Azonnali belépésre keres nagyvállalat, könyvelésben és egyéb irodai munkákban jártas, lehetőleg érettségizett tisztviselőnőt. „Később nyugdijas 46389" fők.

Keresztény nagyvállalat keres azonnali belépésre elsőrendü magyar gyors- és gépirónőt, illetve levelezőnőt. „Elismert nyugdijpénztár 46390" jel. főkiadó.

Kereskedelmit végzett, szépirásu keresztény tisztviselőnő, többévi gyakorlattal, nagykereskedésbe azonnalra felvételik. Sajátkezü ajánlatok bizonyitványmásolatokkal „Kettőszáz 46350" jel. főkiado.

Keresztény cég keres magyar és lehetőleg perfekt német, őskeresztény gép- és gyorsirónőt. „Uri családból 37061" jelig. főkiadóba.

Össz. irodai munkákban jártas, kezd. magy.-német gyors-gépirónő állást keres. „Ősker. 21656" Erzsébet főkiadó.

Nagy iparvállalat keres azonnali belépésre vidéki gyártelepe részére fiatal perfekt gyors- és gépirónőt. Angol nyelvtudással előnyben. Csak őskeresztények küldjék be részletes ajánlataikat életkor és igények megjelölésével „Komárommegyei" jeligére Rudolf Mosse-hoz, Erzsébet-körut 23. 56806

Ügyes fiatal gépirónő ajánlkozzon „Őskeresztény" jeligére Patak hirdetőbe, Vilmos császár-ut 29. 56898

Irodakisasszony keresztény szerényigényü felvételik. Ajánlatok kizárólag fizetésmegjelöléssel „Szállitmányozás 56852" főkiadóba.

Fiatal őskeresztény tisztviselőnőket felvesz vasipari gyárvállalat. Német gyors- és gépirás előnyben. Jelentkezés költségmentes felvételi képességvizsgálatra f. hó 16-án, szerdán pontosan d. e. fél 9 órakor az Indorg intézet képességvizsgálójában, Nádor-u. 26.

Kereskedelmi érettségivel tisztviselőnő, esetleg kezdő is, kereskedelmi irodában felvételik. Ajánlatok „Budapest 1941—46460" fők.

Gyakorlott gyors- és gépirónőt azonnali belépéssel keres fuvarvállalat. Ajánlatok „Szorgalom 7321" főkiadóba.

Előkelő iparvállalat őskeresztény, németül tudó tisztviselőnőt keres 30 éves korig. Jó kézirásuak, számolni tudók ajánlatát „Gyakorlott munkaerő 46450" fők.

Perfekt német
(Németországban élt) őskeresztény
fiatal titkárnő elhelyezkedne

Magyarul, franciául beszél. Megkeresések „Magyar állampolgár" jeligére Tenzer hirdetőjébe, IV., Szervita-tér 8.

Perfekt
gyors- és gépirónőt

keres budapesti iparvállalat. Ajánlatok „Csak keresztény 22101" jeligére Blocknerhez, Vilmos császár-ut 33.

Csakis perfekt gépirónőt, számlázáshoz és nem önálló levelezéshez kereszténytyt felveszünk. Szakmabeli előnyben. Irásbeli ajánlatokat „Gyógyszergyár 37076" főkiadóba.

Német-magyar gép- és gyorsirónő, önálló levelező, őskeresztény, megfelelő állást keres. „400 P. 7300" főkiadóba.

Felekkel tárgyalni tudó, detail eladásban, pénztárkezelésben jártas, Hinz könyveléshez értő tisztviselőnő, lehetőleg közép- vagy nagyvállalatnál elhelyezkedne. Őskeresztény, jó munkaerő 81936" főkiadóba.

Folyószámlavezetőnő nagyobb gyakorlattal. őskeresztény, 30 évnél nem idősebb, jelentkezzék előképzettség, eddigi működés és fizetési igény megjelölésével. „Elektromosgyár 56772" jeligére a főkiadóba.

Gyakorlott irodistanő, gép-gyorsiró, őskeresztény felvételik. Kézirásos ajánlatok. „Állandó 7282" jeligére főkiadóba.

4 polg. végzett 20 éves róm. kat. leány hivatali elhelyezkedést keres. „Szorgalom 46433" fők.

Őskeresztény könyvelőnő gépirással, némi német tudással, könyvkereskedésbe azonnal beléphet. Ajánlatok fizetési igénnyel „Állandó" jeligére Aratóhoz, Erzsébet-körut 14. 56795

Ügyvédi irodal gyakorlattal fiatal keresztény gyors-gépirónőt jó kézirással keresek. „Fizetés megjelöléssel" fők.

Négy polgárival intelligens leány májusra bármilyen állást keres, lehetőleg bentlakással. „Kezdő 21740" Erzsébet-körúti főkiadóba. *

Gyakorlott, őskeresztény gyors- és gépirónő állást keres. „Megbizható, értelmes 46371" jeligére főkiadóba.

Ingatlan irodába kizárólag gyakorlattal rendelkező kisasszonyt keresek, havi 120 fix. T.: 115—891. 81920

Keresk. alkalm.

Fiatal, ügyes telefonkezelőnő, gép- és gyorsirás, továbbá magyar-német nyelvtudással, május 1-re kerestetik. Őskeresztény származás előfeltétel. Kézzel irt ajánlatokat bizonyitványmásolattal „H. K. 116—7253" jel. főkiadóba.

80 pengő havi fizetéssel értelmes leányok ügyfélszolgálatra ajánlkozzanak. „8—3-ig 24372" jeligére Erzsébet-körúti főkiadóba. *

Ing-, pizsama varrónő, gyakorlott, villanygéphez állandó munkára felvételtik. „Ica" fehérnemü, Erzsébet-krt 29.*

Pénztároskisasszony hentesárugyár fióküzletébe jó fizetéssel és élelmezéssel felvételtik. Ajánlatok „Fiatal keresztény 7351" jeligére főkiadóba.

Papir és irószer szakmában gyakorlott kereszténty elárusitónő, jó irással, azonnalra felvételtik papir nagykereskedésbe. Jelentkezés vasárnap 11—12-ig. VI., Szív-u. 9. II. 12. 69554

Cukrászdába komoly munkaerőt, elárusitónőnek felveszek. X., Belső Jászberényi-ut 16. —

ANGRÓ ÜZLETBE keresztény, irodai munkálatokban jártas
elárusitónő

azonnalra felvételtik. Ajánlatokat eddigi működés megjelölésével és fiz. igényekkel „Munkaszerető" jeligére Singer Hirdetőirodába, Wesselényi-u. 35. 56881

Eladónő (keresztény) fotó, gramofon szakmában jártas, kezdő is, német nyelvtudással felvételtik. Cserei rádió, Andrássy-ut 47.

Élelmezési üzem keres keresztény felügyelőnőket 20—35 éves korig, kiket munkájukba betanit, bentlakással, ellátással. Ajánlat „Háztartásban jártas" jelig. Tenzerhez, Szervita-tér.

Keresztény, jó megjelenésü, gyakorlott uri lány elmenne pénztárosnőnek, trafikba is. „Korrekt 46479" jeligére

Fotószaküzletbe jó megjelenésü keresztény kisasszonyt keresek. Fizetési igény megjelöléssel „Lehet kezdő is 76606" jel. Apponyi-tér főkiadóba.

Ipari munkásnő

Lepróbált ruhák megvarrására
bedolgozó varrónőket

keresek. Tel.: 180—719.

Himzőnők trikóselyem, fehérneműhimzéshez házonkivüli munkára felvételnek. Glück, Ujpesti-rakpart 39. 56958

Kézilányok, gépvarrónők állandó munkára felvételnek. I l a fehérneműszalon, IV., Bécsi-u. 5. 56905

Kalapszalonba elsőr. munkaerő, felvételtik. „Azonnal állandóra" Tenzerhez, Szervita-tér.

Önálló kézilány nőikalapszalonba azonnal felvételtik. Mangold, Váciutca 19., I. 56883

Női szabóság felvesz önálló angol és francia munkást és tanoncot. Práter Éva, Szt. István-körut 12. 69607

Gyakorlott gépvarrónőket, ügyes kézileányokat állandóra jó fizetéssel keres Lingerie, Apponyi-tér öt. 56940

Kötőnők nagy gyakorlattal, csak elsőrendü munkaerők, sajátkötésü mintákkal jelentkezzenek állandó foglalkozásra. Kiz. kedd, vagy szerda d. e. „Mathias", Angora Szövetk., V., Dorottya-utca 9. 69541

Nagyon ügyes vasalónők és varrónők felvételnek. Kovald, Szövetség-utca 37. 56890

Gyakorlattal biró vegyész (nő) pipere és háztartási cikkekre felvételtik. Ajánlatok tizetési igénnyel „Önálló munkaerő" jeligére Singer Hirdetőirodába, Wesselényi-utca 35. *

Házt. alkalmazott

Házvezetőnőt, gazdasági családekkel bánni tudót hosszu bizonyitvánnyal felveszek. Ajánlatokat „Diétás főzés 56905" jeligére főkiadóba.

Kitünően főző uriasszony magányos háztartását vezetné. „Főbérletem van 69536".

Intel. egyedülálló, házikisasszonynak ajánl. gyakorlattal, vidékre is. „Állandó 46362" fők.*

Keresek perfekt német, magyar állampolg. megbizható, házias kisaszszonyt 6 éves kisfiam mellé május 1-ére. Jelentkezés ápr. 16 és 17-én d. e. 9—11-ig XII. ker. Hieronymi-ut 21/a.

Anyahelyettesnek vagy háztartás vezetésére, esetleg ápolásra is ajánlkozik uri házhoz középkoru urinő. Cim a főkiadóban. 7196

Gazdasszony, hosszu szanatóriumi vagy éttermi gyakorlattal felvételtik. „Szanatórium" jeligére Blocknerhez, Városház-utca 10. 56884

Gazdaságba menne hosszu gyakorlattal, szaktudással rendelkező székely uriasszony. Megkeresés: Bocskorné, Nagyfuvaros-utca 23. *

Negyvenes, müvelt, jól főző, varrni tudó házvezetőnő ajánlkozik. „Wienerin 81952" Maglód, Vasut-u. 7. 81952

Magányos háztartását vezetné mindent végző özv. „Azonnal 40" fők.

Magányos háztartásom vezetésére jómegjelenésü vidéki árva urileányt felveszek. „Nyugalmas otthon 46447" jel. fők.

Okleveles diétás szakácsnő ajánlkozik nagy uri házba, plébániára, magányoshoz. „Francia konyha" Vilmos császár ut 65., trafikba.

Nemet-magyar gyermekszerető, önállóan házvezetést vállal. Anker-köz 2., II. 3. 46424

Házikisasszonynak, házvezetőnőnek vagy beteg mellé ajánlkozik intelligens, vallásos, katolikus leány tizéves bizonyitvánnyal. Lehetőleg vidékre. Magányoshoz is. „Megbizható 90653" jeligére a főkiadóba kérem

Anyahelyettesnek vagy társalkodónőnek ajánlkozik előkelő uriházba, lehetőleg vidéken német, francia, angol, ének- és zongoratudással, kellemes megjelenésü és egyéniségü, gyermekszerető bölcsész doktornő. Cim és telefonszám Tenzer hirdetőjében, Szervita-tér

Komornát, ki szalonba dolgozott, perfekt szabó, varr, köt, keresek falura. „Megbizható, szerény 46511" jel. fők. *

Jól főző szakácsnőt keres polgári budai étterem. Jelentkezni: Gyulay, I., Uri-u. 26.

Szobaleány éves biz. ajánlk. uriházba 1-re. „Rendes" jeligére Tenzerhez, Szervita-tér.

Középkoru perfekt főzőnő hosszu bizonyitványokkal magányoshoz ajánlkozik. Cim: M. J., Budapest, Dob-u. 71. földsz. 5. 7286

Szobalány hosszu bizonyitvánnyal villalakásba jelentkezhet, kedden 3—4 között, XI., Ulászló-u. 61. 56911

Prima főzőnőt, szobalányt, mindenest keres, ajánl Elsőrendü Iroda, 38-35-93. Irányi-utca 10.

Jólfőző mindenes szakácsnőt keresek budai villába. — „Tisztaság 46391" jeligére fők.

Keresek kitünően főző, villanytüzhelyhez értő, jómegjelenésü, megbizható mindenest május 1-re. Jelentkezés csak elsőrangu bizonyitványokkal ápr. 16 és 17-én d. e. 9—11-ig XII. ker. Hieronymi-ut 21/a.

Perfekt mindenes, középkoru, jó bizonyitványokkal, magas bérrel. Betegh vezérigazgató, Vérhalom-u. 27c. 355-394. Jelentkezés 3—5-ig.

Főzést, takaritást végző 30 éven felüli nő jobb helyekről éves bizonyitványokkal 3 tagu családhoz fölvételtik. Donáti-utca 5. Jelentkezés 3—5 között. 69556

Jól főző, megbizható, fiatalabb mindenes főzőnőt keresek. Jelentkezés hétk. reggel 8—9, d. u. 3—4-ig. Gárdos, Andrássy-ut 119. I. 56944

Mindenes főzőnő hosszu bizonyitványokkal. tizenötödikére felvételtik. Jelentkezés hétfőn délelőtt Molnár, Baross-utca 3., III. 25.

Jól főző mindenes hosszu bizonyitvánnyal 15-ére felvételtik. Személynök-utca 16. VI. 1.

Főzőmindenes hosszu bizonyitvánnyal felvételtik. Jelentkezés 3—5. Dr Braun, Visegrádi-u. 5-b, I. 1. 46413

Jól főző mindenes leány ajánlkozik 15-re. Visi Imre-u. 7. Muri. 37110

Egész napra kéthónapos gyermek mellé, közel lakó mindenes bejárónőt felveszek. XI., Ábel Jenő-utca 4-a. 21716*

Házaspár takaritásért lakást kaphat. (Központi fütés.) Jelentkezés hétköznap d. u. 6—7-ig. IV., Gerlóczy-utca 11. II. em. 4.

Bejáró takaritónőt keresek. XII., Muskátli-utca 10/a. 16859

Gyüjtők. Állást keres

Nyugdijas urinő házvezetést, anyahelyettességet vállal, lakás, ellátásért. „Nyaralásért is 93302" főkiadóba. — **Uri** háztartás vezetését vállalja elsőrendü gyakorlattal uriasszony. Gaál, Szob, Bánáti-sor hét.

OKTATÁS
Nyelv és müv.

Naturalista féléves zongoratanfolyam zenetanárnál felnőtteknek. Havi 10 P-től. Felv. d. u. Dohány-u. 75. II. 28.

KIVÁLÓ NÉMET TANÁR CIME: Rökk Szilárd-utca 29., I. 2. 69259

Német nyelvtanitás és társalgás, magyarul nem beszélő tanárnőnél. Tel. 11-55-45. „Kulturdeutsch 46380" jelig. főkiadóba.

KOTTANÉLKÜLI zongoraoktatás
Szücsné, Damjanich-u. 33., földszint 3. 56856

Bölcsészdoktornő német, francia, angol órát ad (London University). Forditások. Üllői-ut 30. I. 5. T.: 13-49-07. 3—5-ig.

Harmonikázni, zongora, hegedü,, mandolin felnőtteknek gyakorlással 8 P-ért. Dohány-u. 34. Lukács. 69593

Szobát adok délutáni elfoglaltságért német tudással, tizéves fiu mellé. „Villa 37077" főkiadóba. *

Komornát, franc. zong. ének bécsi urnőtől. T. 114-559.

Olasz urinő anyanyelvét tanitja. Társalgási órákat ad. Telefon 128—862.

Német-angol müforditénál. Telefon: 126—389.

Zongoratanárnőt keresek igény megjelöléssel. „Mindennapi elfoglaltság 76609" Apponyi-tér 5. fiókkiadóba.

Született osztrák vállal tanitványt. „Havi 12 pengő 46401" jel. fők.

Zongora, hegedü, tangóharmonikatanitás havi 10 P. Gyakorlás. — Rökk Szilárd-u. 6. Lukács. 56820

Sollőriskola

Ekkert autójavitóüzem 25 pengőért tanit autót vezetni, javitani felelősséggel. Sobieski János-u. 28. Tel 131—598.

Szállóige 3 szava:
Tökéletes kiképzés
VIKTORIA
autószakiskola,
Andrássy-ut 2
Telefon 12-08-14

Ungár autószakiskola

a legrégibb Magyarországon. Legolcsóbban kitanitjuk gépkocsit vezetni legmodernebb autókon. VIII., Karpfenstein-u. 20. Tel.: 141-246.

Balogh Gyula gépjármü Viola-utca 45. T. 144-921. Tandij 50 P.-től. Személy-, teherautóra, m. kerékpárra. 81980

Ekkert József gépjármü vezetőképző tanfolyam olcsó, biztos. Tel. 131—598 gépkocsi javitóüzem Sobieski János-u. 28.

Egyéb oktatás

Angolul beszélő nevelőnőt keresek azonnalra 5 éves kisleányom mellé. Jelentkezés ápr. 15-től reggel 9—10 óra között. Telefon: 13—73—67.

Bejáró gyermekkisasszonyt ajánlkozik fél vagy egész napra. „Kétévestől 7341" főkiadóba.

Francia nevelőnőt keresek d. u.-ra, esetleg bennlakót is. 357—181.

Nevelőnőket nyelvismeretekkel, gondozónőket, bonneokat garanciával közvetit Tulokné, Andrássy-ut 54. (T. 327-532. Flexner nevén.) 81987

Nevelőnők, tanitónők, csecsemőgondozónők, magyarok, idegennyelvüek legmegbizhatóbban
„PEDAGOCIA"
Andrássy-ut 77. (221-319)

Lakásért gar. javit. „Tanárjelölt" Horácskó hirdető, Thököly-u. 40. sz.

Fiatal, jobb magyar-német nevelőnőt 5 éves fiamhoz felveszek. Tel.: 154—501. 69529

Délutánra 2 gyermekhez intelligens nevelőnőt keresek. „Montessori" jeligére Haasensteinhez, Dorottya-utca 8. 56921

Intelligens, németül beszélő leány gyermek mellé elhelyezkedne. „Mielőbb 56955" jeligére főkiadóba.

Dr. Hencz 1—2 magántanuló lelkiismeretes előkészitését vállalja, polg.-gimn. vizsgákra, érettségire. Teréz-körut 12. Tel.: 225-101. *56819

Keresek esti tanfolyamot, ill. magánelőkészitőt, ahol érettségire gyorsan előkészülhetek. Értesitéseket kiadóhoz „Biztos eredmény 46493" jeligére kérek.

Tanár korrepetál biztos sikerrel. Nyelveket is. Havi 20 pengő 46332" jeligére főkiadóba.

Középiskolai tanár korrepetálást, nyelvtanitást vállal. Olcsó német kurzus kezdőknek, haladóknak. Ugyanott forditás. „Magyar-német szakos 46434" jeligére főkiadó.

Kultura középiskolai magántanfolyam, gyors, lelkiismeretes, eredményes. Mester-u. 4. IV. 3. (Válaszbélyeg.)

Elmulasztott isk. tanulmányait magántanulással még pótolhatja. „Utbaigazitás 46495" fők.

ZSOLDOS-féle összevont tankönyvek, algebra magántanulók részére kaphatók. Dohány-u. 84. T. 223-406. *

Gyorsiróiskola, Józsefkörut 47. T.: 140-389.

Évfizedes Réval szakiskolában gyorsiró, gépiró, helyesiró, szépiró tanfolyamok kezdődnek Erzsébet-körut 42, Tel.: 221—959. 56880

ALK. MUNKA

MAGANNYOMOZÓ
Dr. Békési Tibor ny. rendőr kapitány.
Erzsébet-körut 17. Tel.: 222—802.

Legolcsóbb, diszkrét magánnyomozó, informáló. Szabó, 130—571. Rákóczi-ut 47. 37070

Ügyes varrónő házakhoz ajánlkozik. Horváth Ferencné, Muzeum-körut 5., könyvüzlet. 18112

Mosónőt, takaritónőt és szobalányt keresek Intézetbe. Csalogány-u. 43

Fafestéshez értőket otthoni munkára felveszek „Iparmüvészet 69523" főkiadóba.

ADÁS-VÉTEL
Butor

Legtöbbet fizetek butorért, régiségekért, szőnyegért. Friedmann M., Dobozi-u. 17. T. 14-24-19.

Kombinált szobaberendezés, rekamiék, fotelek olcsón eladók. Rákóczi-ut 61., házfelügyelőnél.

Remek kombinált hálószoba privátnak olcsón eladó. Vilmos császár-ut 22. félemelet 1.

Olcsó és jó butor: Butorterem, Révay-u. 10.

Kombinált butoreladás. Kresz Géza-u. 18. IV. 4.

Asztalosok és kárpitosok
termelő és értékesitő szövetkezete

Eladási helyek: Üllői-ut 15., Baross-u. 9. Üzleteinkben óriási választékban kombinált butorok, mindennemü kárpitozott ágyak, komplett lakásberendezések, valamint ujdonságunk „Extra", a tökéletes kétszemélyes kanapéágy

Föuri kombinált szoba, 12 részes sarok rekamiéval. Ebédlő; Fazonteleháló. Kiállitási áru: 3 ajtós diófaszekrény eladó. Felső erdősor 4. I. 1.

Vilma királynő-utnál, butoros. Diófa kommód.

Finom komb. berend. sarokrekamiékkal, modern háló, egyes szekrények stb. jutányosan. Butoros, Király-utca 90. I. 12. 55090

Kombinált butort veszek priváttól. Világos Podmaniczky-u. 67. f. 5.

A névtelen levél.
— Igazgató ur, irtam önnek egy névtelen levelet, de nehogy a postán elvesszen, elhoztam személyesen.
Marc Aurelio.

Hihetetlen olcsón mindenféle használt, uj butorok, részletre is. Rákóczi-ut 75. sz. Bejárat Berzsenyi-utcai oldalon.

Sav- és lugálló festésü, tizrészes kombinált butor, kétszemélyes rekamiéval eladó. Megtekinthető Kiss festőműhelyben, Mária-utca 15.

Antik és stilbutorok, perzsa- és magyarszőnyegek, tizenkettes üveg- és étkészlet, disztárgyak olcsón eladók Sternbergnél, Bálvány-utca 20. Vétel. Csere. •

Csodaszép, uj, modern konyhabutor eladó. Ranolder-utca 26/b. 56825

Költözködés miatt butorok és zongora eladók Pasaréti-ut 125. *46449

Király-utca 82

SZTOPKA ASZTALOSMESTER butorüzletében olcsón vásárolhat jótállással: keményfaháló 7 darabból 259, simaháló 7 darabból 335 P, ebédlő 10 darabból 460, konyha 6 darabból 155 P. Részletfizetési kedvezmény. Vidékre csomagolás.

Hálók, kombináltak, rekamié, asztal, konyha. Kenyérmező-u. 6. Asztalos. Fizetéskedvezmény.

Biztos pénzmegtakarítás

Mesés kombinált szobák kisiparostól, saját készitményü kárpitosáruval. Rekamierek, párosfotelek, fotelágyak, különleges kanapéágyak, szelonok, modern konyhák, szinesbutorok utólérhetetlen olcsón. Fizetési kedvezmény. Csengery-utca 12. Előljárósággal szemben. 69196

Antikstilü

butorok, keleti szőnyegek. Berényi lakberendezőnél, Hunyadi J.-ut 3

Használt és uj butorok legolcsóbban Románnál, Eötvös-u. egy, Király-utca sarok.

UJ LAKÁSBA UJ BUTORT Ébnertől

VIII. KARPFENSTEIN-U. 2/A

3 részes kombinált szoba 550-ért. Vidékre kérjen árajánlatot. Bertalanné, Butorszalon, Rákóczi-ut 82. 69262

STYL-BUTOR POLGÁRI BUTOR EGYSZERÜ BUTOR Podmanicky-u. 18. sz.

Butorvevők!

Háló 259, simaháló 335, ebédlő 460 P-ért, konyha 155 P. Részletre is. Wesselényi-u. 54.

HASZNÁLT MŰBUTOROK ÉBNERNÉL

KARPFENSTEIN-U. 2/A

Használt kombinált szobák, hálók, egyes darabok igen olcsón részletre is, **Klauzál-u. 26.**

Használt butor biztosan jó. **Hálók 150-től**, sima **hálók 280-tól**, ebédlők 190-től, gyönyörü kombinált szobák, használtak, ujak 315-től (7 drb). **Uj és használt konyhák. Óriási választék. Részletfizetés. Butormagazin, Mária-utca 48.** 69118

Használt modern butorokat vesz, elad, cserél Blau butorüzlet, Csáky-u. 5. Telefon: 125—591.

Modern prima diőebédlő (neobarokk) háztul.-nál hétfőtől. Király-u. 30., I. 9. 7232

Lakásfeloszlatás. Régi magyar és biedermeyer butorok, uriszoba, csillárok, stb. T. 355-928.

Kombináltszekrény, rekamier, fotelek, hálók, olasz renaissance uriszoba eladó. **Nagymező-u. 37. földsz. 3.** Raktár.

Angol barokk

nádazott szoba, barokk szalon, gobelin szalon, **boulognei ebédlő**, háló, uriszoba, különleges perzsaszőnyegek, páros fotelok, commóde, tabernaculum, korabeli **barokk ruhaszekrény**, könyvszekrény. **Nagyné** butorszalon, Bajza-u. 44. Telefon 124—933.

Uriszoba, néhány kép stb. költözés miatt privátnak eladó. Nagymező-utca 29., I. 3. 46415

Modern ebédlőberendezés eladó. Csepel, József-utca 104. 7323

Akácfa-utca 7

Kombinált berendezések, uj és használt műbutorok

Zimmermannál

VESZ BUTORT szőnyeget, **ELAD antikbutort. FRELLER, Lónyay-u. 27. Tel. 187-277. Zálogházzal szemben.**

Veszünk magas áron

használt butort, lakberendezést, irodabutort, pénzszekrényt. Penziás, Rákóczi-ut 86. 424—381.

Szalongarnitura, konzoltükör, álló hangulatlámpa stb. igen jó állapotban eladó. Szécsi, Dessewffy-utca 28.

Korabeli Biederm. kétajtós szekrény, komód, barokk iróasztal, selyem ülőgarnitura, asztali lámpa, poharak privátnak olcsón eladók. Károly-körut 4. II. 6-a.

Héber ebédlőberendezés

és néhány szekrény eladó. Bálvány-u. 15. V. 2.

Veszek használt hálót

kombináltat, ebédlőt, irodaberendezést legmagasabb áron. Balassa. József-u. 30. Tel. 182-106

Nincs fényes kirakat, butorüzlet udvarban, hálók, kombináltak, rekamiék, sezlonok, matracok, konyha. Butorcsere. Olcsón, részletre is. Károly-körut 16.

Részletre

sezlonok, átvetők, ebédlő- és futószőnyegek Paplanok, fotelágyak. függönyök, kárpitsáruk Lakásberendezőnél, Baross-utca hetvennégy.

Modern butor elköltözés miatt jutányosan eladó. Megtekinthető vasárnap is 14-19 óráig. IV., Galamb-utca 3. V. 4.

Stilbutor fekete, faragott, renaissance ebédlő és XVI. Lajos szalongarnitura, porcelán keszletek és egyéb tárgyak elköltözés miatt jutányosan eladók. Megtekinthető vasárnap is 10—16 óráig. VI., Délibáb-u. 27., földszint.

Használt háló és kombinált szoba olcsón. — Krisztina-krt 161. Keddtől. 81985

2 fotel, 6 kárpitozott szék eladó. Megtekinthető d. u. 5 órától. Kilián, XIII. Váci-ut 159. földszint 44. 56951

Olasz reneszánsz uriszoba, biedermeier könyvszekrény, szekreter, rekamié, sublód, vitrin, székek, sok más. Karpfenstein-u. 15., asztalos. 69570

Kombinált butor, fotelágy, modern ebédlő stb. eladó. Hétfőtől. Tátra-utca 21. félem. 1. 56955

Rekamié, teljesen uj, alkalmi áron eladó. Böszörményi-ut 13—15. IV. 10. 46504

Kis nőiszalon garnitura, hintaszék jutányosan eladó d. e. 11-ig. Szinyei Merse-u. 26. III. 2.

Komb. szekr. Menkina-u. 10-a. 69555

10 raktárban 100 készitő 1000 butora

UNIVERSAL

műbutorgyár, irodabutorgyár, VII. Wesselényi u. 8. T. 22-66-92, 22-66-93.

Király-u. 112.

Jöjjön hozzánk, megláttja, érdemes! Használt és uj márkás műbutorok. Hálók, ebédlők, uriszobák, szalonok, kombinált szobák, antikvitások. irodabutorok, egyes darabok olcsón. Butorüzlet, Király-utca százhuszonkettő. (Lövölde-térnél.) 67620

Használt

és uj hálók, ebédlők, kombináltak, konyhák, kárpitosáruk minden árban.

Lászlónál, Jókai-utca 6

Nagy Sándor Károly-körut 26.

Gyönyörü uj használt **BUTOROK**

Hálók, ebédlők, uriszobák, garniturák, irodabutorok, csodás kombinált berendezések.

Károly-körut 3-a

Ön még nem tudja? Oriási választékot talál, ha megtekinti alig használt különleges márkás Styl műbutorainkat, hálók, ebédlők, uriszobák, stilszalonok, garniturák olcsón. 67619

Finom háló, ebédlő, kombinált szoba, antik, iroda butor eladó. Karpfenstein-u. 15. asztalos.

ROYAL BUTOR

részletre is

Baross-utca 34. Hálószobák, ebédlőberendezések, kombinált szobák. Választékunk **ÓRIÁSI.** Áraink **OLCSÓK.** Minőségért garantálunk.

Ujrendszerü butorhitel!

Közalkalmazottak és minden véglegesitett lakását berendezheti harminc egyenlő havi részletre, azaz minden P 100 után havi P 3.33 törlesztéssel. Egy éven belüli törlesztésnél a kamatokat visszatérítjük. **Kardos Testvérek, Wesselényi-utca 18.** 67630

Barokk és biedermeier

hármasszekrények, könyvszekrények, szekreteres sublódok, vitrinek, iróasztalok, stylrekamiék, garniturák, fotelek olcsón. Tóth, Bakáts-tér nyolc.

Lakásművészet, választékos stilbutorok, csillárok, hangulatlámpák, disztárgyak. Mária-u. 29. fsz. 5. 69563

Rekamie, 2 fotel, 2 szék sürgősen eladó. Tisza Kálmán-tér 17. II. 33.

Finom, alig használt kombináltszoba privátnak eladó. Gyarmat-u. 47. III. 14. Bejárat Cinka Panna-utcából.

Kedvező fizetési feltételekkel is konyhák, rekamiék, sezlon olcsón. Podmanicky-utca 6.

Egy szép háló és ebédlő eladó. Megtekinthető 2—3-ig. Ferenc József-rpt. 11., negyedik emelet 1. Deutsch. 56887

Használt ebédlőbutor, konyhab. eladó. Dr. Reiss. Andrássy-ut 17.

Berzser kitünő állapotban priváttól. Telefon: 18—33—99. 76610

Amerikai iróasztal eladó kettőszázért. — II., Margit-körut 58., II. 3.

Hálószoba, uj konyha kárpitosnál, rekamiék, fotel eladó. Teréz-körut 33., földszint 7. 56806

Thék ebédlő eladó. Széll Kálmán-tér tizennégy. házfelügyelő.

Egyéb berend.

Keleti szőnyeget és kényelmes garniturát vennék. „Finom 46246" fők.

Háztartási jégszekrények tüzzománcbélléssel, olcsó árusitása Mózes, VI., Eötvös-u. 44. •

Keleti perzsaszőnyegek

kisebb-nagyobb darabok nagy választékban **olcsón.** Frankel, Wesselényi-utca 29. I. 5.

Nyersselyem függöny gyönyörü kézimunkás eladó. Tel. 497-075. •

60 mtr bordó velur, 21 mtr 130 sz. kokusz, 50 mtr 90 sz. belföldi kokusz Magyméretü

Perzsa és szmirna

szőnyegek eladók.

Vétel, javitás, csere. **Hoffmann** István szőnyegantikvárium, Rádday-u. 1. Tel.: 182—194.

Ágynemű üzlet párna, paplan, matrac, csőágy, vendégágyak Szamosinál, Kun-u. 7. T. 140-933

Használt jégszekrény eladó. Csáky-u. 15., cukrászda. *46486

Perzsaszőnyegek, valódiak, kisebb és nagyobb méretekben eladók. 4 drb szép összekötő eladó. Szekendy, VI., Próféta-utca 9., I. 2.

Perzsa- és mindenfajta szőnyeget magas áron veszek és művészeiesen javitok. Tel.: 225-275.

Vendéglő-kávéház berendezések, használtak és ujak. Rosenfeld, Népszinház-u. 31. 69064

Gyorsmérleget, Nationál kasszát veszek. Telefon: 13-68-74. 69065

Hütőszekrényt (villany), kisméretüt. jó állapotban keresek. Tel. 124-620

Kirakatállványok üvegpolcokkal, fekete gáztüzhely, bádogkannák olcsón eladók. Jelige „Használt" fők.

Vasüzlet berendezése, pultok, állványok eladók Horthy M.-ut 44. 81930

Jégszekrények, gyorsmérlegek, mázsák, mákdarálók, használtan Ernstnél, Kun-u. 11.

Hangszer

Zongorát, pianinót készpénzért vásárolunk. — Sternberg, Rákóczi-ut 60

Tánc- és művész-

lemez

használt 80 fillértől. Lemezcsere, gramofon **Központi gépraktár, Rákóczi-ut 80. udvar.**

Rövid gyakorló zongorára **háromszáz**, kitünő külföldi jókarban ötszáz, zongorák, pianinók feltünő olcsón, legcsekélyebb részletre is. Rákóczi-ut ötven, zongoraterem. 69069

Legjobb

Sternberg

hangszergyár, Rákóczi-ut 60. Árjegyzék ingyen!

Vásároljon a forrásnál!

Az ország egyetlen zongoragyára

MUSICA

VII., Erzsébet-körut 43. (Royal.) Zongorák kispianinók garanciával. Kedvező fizetési feltételek. Csere, vétel, javitás, hangolás. Kérjen díjmentes ajánlatot.

ZONGORÁK,

pianinók részletre is **Uhliknál, Rákóczi-ut 45.** Grauer likőrházban.

Keresztély

hirneves zongoraterme, Vilmos császár-ut 66. Legjobb zongorák, legolcsóbban részletre is. Családás sohasem érheti.

Hohner Verdi I., keveset használt, 140 pengőért, formatokkal, iskolával. **Marnitz**, József-körut 37. 67590

Zongorák, pianinók

eladása, vétele. **GRIMM JÓZSEF-KÖRÚT 65.**

Zongorák, pianinók

eladása, vétele. **MURAI** Thököly-ut 23. T. 428-631.

Vennék zongorát v. pianinót sürgősen készpénzért! Telefon 115—934. Pozsonyi-ut 1. Virágüzletben. Hausner. 54551

Fenyőné zongoraterme. Erzsébet-körut 26. Válogatott világmárkák legolcsóbban, legelőnyösebb részletre. 17007

Készpénzért vennék zongorát, pianinót. Erzsébet-körut huszonnat. Fenyőné. 222—462

Zongorát v. pianinót priváttól sürgősen vennék vidékről is. Arénaut 9., f. 2. Strokl. Tel.: 225—662. 69448

Rövid bécsi zongora olcsón eladó. Nagy Sándor-u. 2., I. 15. 55736

SCALA Erzsébet-körut **15**

Remek zongorák olcsón. Kedvező feltételek!

Förster-, Ehrbar-,

Stingl, különböző márkás zongorák, pianinók, harmóniumok legolcsóbban, részletre is. Reissmann Mártonnál, Erzsébet-körut 17., félemeleten. 55733

3 pedálos Stingl zongora eladó. Ferenc-körut 15., félem. 7. 24728

Zongora olcsón eladó. Erzsébet-körut 21. f. 3.

Fekete rövid zongora eladó. Pestszentlőrinc, Üllői-ut 49. 18110

Oktáv váltós, 48 basszusos tangóharmonika 130 pengőért eladó. Kajlinger, Rózsa-utca 16.

Bösendorfer, Ehrbar, Wirth, Oeser legolcsóbban. Részletre. Fahn. Rákóczi-ut 64. Olcsó bérlet.

Zongora, harmonium eladás, vétel, Mendölné, Bezerédi-u. 10. Tel.: 14-64-11. 21729

Bécsimárkás

páncélszerkezetü rövidzongora 650.— Alig használt kispianinók eladók. Deutsch, Klauzál-u. 3.

Bösendorfer, Förster,

Rössler, Stingl zongorák, pianinók olcsó árban. Rákóczi-ut 82. Uhlik.

Zongorák

pianinók jótállással. Lipowniczky hites szakértőnél, szakbecslés, javitás. Rákóczi-ut 34. Részlet.

BÖSENDORFER

jókarban, garanciával nyolcszáz!

LYRA

r. t. Magyarország legnagyobb zongoratermében, Erzsébet-körut 19. Még mindig teljes választékot talál részletre is.

Zenekari Hohner legujabb tipus, vadonatuj sürgősen megegyezéssel eladó. Cim a fők.

Zongorák, pianinók eladása, vétele. Olcsó bérlet. Részletfiz. Grimm László zongorakészitő. Práter-u. 56. Tel. 136-316

EHALL

Andrássy-ut 15. Zongorák, harmóniumok olcsón. Részletre is. Kölcsönzés. **Legnagyobb keresztény cég**

Bösendorfer,

Lauberger, Förster stb. márkás zongorák, pianinók olcsón Szávits bemutatótermében, Baross-tér 1. Rákóczi-ut sarok. 37116

Stingl zongora, 3 pedálos, eladó. Ferenc-körut 15. félem. 7. 7353

Angolmechanikás zongorák, főuri darabok, Ehrbar, Wirth, Stelzhammer, Stingl zongorák nagyon olcsón. **Rákóczi-ut ötven, zongorateremben.** 69564

Zongorák, pianinók szolid árban, részletre is. Strokl zongoratermében Aréna-ut 9. fsz. 2. 69560

Veszek zongorákat, pianinókat helyben és vidéken. Fahn. Rákóczi-ut 64. Tel. 42—51—99.

Förster, Scholz, Stingl, Wirth páncélos zongorák 500-tól nagy választék. Részletre is **Tipoldnál**, Rákóczi-ut 61. Divatcsarnokkal szemben.

Ibach, Lauberger, Scholze, Raehse, Hamburger zongorák, pianinók olcsón. Rákóczi-ut 47. Reismann zongoraszalon. 69617

INGATLAN

Birtok

WIENI HÁZGONDNOK

elvállal ház- és telekeladást, kezelést. Simon, Wien 21. Am Spitz 9. Keddig naponta 1—3-ig a New York-kávéházban vagyok. 7275

Földbirtok vételéhez ötven holdtól bármily nagyságig és értékig, díjtalan ajánlatot ad Nagy Imre, Horthy M.-ut 22. T. 269—120. 7083

Szentendrén müuton tulajdonosnál kisebb-nagyobb gyümölcsös és szántók eladók. Telefon 230. *7213

Dupla vasutvágányu fővonalon 280 m. holdas birtok, uritalokkal, mindent megtermő, 550 P-ért holdja sürgősen eladó. Radnay, Karcag.

Birtok, 200 holdas, uritalokkal, Budapesttől 26 km.-re, eladó. Birtok minden értékig Nagy Imrénél, Horthy M.-ut 22. Tel.: 269—420. 7230

Eladó 5 hold föld Budapesttől 50 km-nyire. Földszin János Bpest, Orczy-ut 8. 157

Badacsony mellett, Kisörsszöllőhegyen 4402 öles szőlőmet 2 szobás ház, présház pincével, 1000 hl. férőhellyel eladom. Vendéglősnek alkalmas. Fricsovszky, Kisörsszöllőhegy. 7228

100—200 holdas prima középbirtokok Tiszántulon jó épületekkel, dohánytermeléssel, olcsón eladók. Dr. Gettler, Aréna-ut 14.

Vennék 40—100 holdas birtokot. „Részletes leirás 81951" jeligére fők.

Nagykátánál

21 mhold mindenttermő, kitünő terméerőben lévő, vizmentes tanyásbirtok 160 gyümölcsfával, istállóval, magtárral, górével, sürgősen eladó. Farm Mezőgazdasági Szövetkezet, Váci-utca 66. 56909

Szolnok megyében 62 és 44 holdas buzatermő tanyásbirtok körut közelében eladó. Dr. Nagy Gézáné, Kisjuszállás.

Bérbeadó 153 mhold tanyásbirtok október 1-re Egerszóláton. Eger, Práff-malom. Válaszbélyeget. 90591

250 kat. buzaföld 66.000 P. **60 hold** Fejérben, tanyás 26.000 P átv. 16.000-rel. **Erden 1480** öl szoba konyhával 2400 P. Vénosz: 135—275. *37075

Gyümölcsös két hold bekeritve Szentendrén 14.500. „Kisebb kőházzal" jeligére Tenzerhez. Szervita-tér. *56780

Birtokot, bérletet

keres részletes leirással Farm Mezőgazdasági Szövetkezet, Váci-utca 65.

Prima birtokot veszek Budapesttől 120 kilométerig 170.000 P. készpénzzel. Ajánl. „Pontos leirás" jeligére Blocknerhez, Városház-utca.

Szép 10 holdas tanyás birtokomat Budapesttől 28 km-re eladnám 11.000 P-ért. Érdeklődni lehet II. ker. Margit-körut 58. mázoló műhelyben minden időben. 46471

Telek

1000 □-öles telek Budán, Béla király-uton, igen jutányosan eladó, két részben is. Tel.: d. u. 3—6-ig: 156—487.

Diószkertvárosban strand kaszinó, állomás közelében, 917 négyszögöl olcsón eladó. Kabay. Telefon: 208—707. 46245

Telekvásárlása előtt nézze meg Pestszentlőrincen a volt Lipták-gyári 200 drb összközműves vizvezetékes, makadamutas, könnyü részletfizetéses házhelyeket. Villamos: 42, 50, 43, 40-es sorompói megállónál. Érdeklődés helyszinen: Pestszentlőrinc, Gróf Apponyi-u. 8. Parcellázási irodában.

Sashegyi fenyvesben telket, villát vennék. „Sashegy 46407" fők.

Kutvölgyi-uton, villamos-autobusztól néhány percre, két utcára néző 950 □-öles bekeritett, 8 éves fajgyümölcsfákkal teleültetett villatelek jutányosan eladó. Tulajdonos dr. Komáromy, telefonhivó 111—677. 46304

Érden prima fajszőlős telek Riminyák strandnál ezerháromszáz pengőért tulajdonostól. Telefon: 186—470. 46357

Biró-utcában telkek eladók. Bővebbet: Krisztina-körut 77. Telefon: 150—357. 46366

Villatelek gyümölcsössel eladó

301 négyszögöl, Istenhegyi-ut elején, gyönyörü kilátással Pestre. Ikervilla épitésére alkalmas. Vaskeritéssel. Felvilágositás: 124—563, Nagyné. 46358

Keleti pályaudvar mellett circa 2800 négyszögöl eladó, esetleg részben is.

„Gyárkomplexum"

jeligére főkiadóba.

TELKEK:

36-os villamos Kápolnatéri megállója közelében, 160-as saroktelek à 70 P, ugyanitt 130-as közép à 60 P, fizetési feltétellel.

Megyeri Dunastrandnál, ujpesti Váci-uti sarok-telek (Nagyváradi-u. sarok), 6000-ért fizetési feltétellel.

Rákoshegyen, Bocskay-utcában részletfizetésre ölenként 5 P-ért. Tiszautcában 200-as à 7.50 kp.-ért kaphatók.

Csávolyi telekparcellázó, Mussolini-tér 3. Telefon: 428—786. 37037

Telek közművekkel, Dorozsmai-u. 65. eladó. Tulajdonos Üllői-ut 61., Csendes. 7235

Balatoni bekeritett 300 öles gyümölcsös telek eladó. Érdeklődők „Zamárdi 46362" jel. fők.

Svábhegy központjában gyönyörü 600 öles fenyvestelek eladó. „Csak komoly vevők irjanak 7248" jelig. főkiadóba.

Római fürdőben villatelkek eladók. Rikker iroda, Keve-u. 47. Tel.: 162—774. 81886

X. ker.-ben 630 □-öles telek, 8000 P-ért eladó. Bővebbet: X., Beleznay-utca 28. 30 fill.-es Hév. átszálló. 7269

Magaslaton (700 m.), robbantható kövekkel, penziónak kiváló és Zsófialigeten, Hév.-vel 30 percnyire eladó telkek. Tel.: 342—981.

Szőlő, 400 □ Erdővárosban eladó. Bővebbet: Rákosliget, 8. utca 18.

Csakis prima bérháztelket vennék. Jelige: „Inkább nagyadómentességgel 56813" fők.

Telket vennék

bérvillának vagy bérháznak, jó helyen kp.-ért, sürgősen. Epitési engedéllyel előnyben. Telefon: 11-54-26.

Kozsaudombon déli fekvésü termő ápolt gyümölcsösben parcellázott 300 öles telkek eladók. Bővebbet ugyanott. Muraközi-ut 2. Tel. 15-15-12

Kőbányán, a Harmat-utcában, 714 öles telek eladó, feltételekkel. Telefon: 119—091. 81931

Horthy M.-utnál kis bérhaztelek tulajdonostól eladó. Telefon 457—247, keddtől. **Bszéplakon** villatelek ugyanott eladó. 21731

Fehérvári-ut mellett 430 öles bekeritett gyümölcsös közművekkel 12.500. **Gyárövezetben 230** öles telek 10.500. **Kis bérház** telkek Nagyszőllős-utcában 19.800-tól. Baros, XI., Horthy Miklós-ut 10—12. Telefon: 457—514.

Szent Gellért-telepen magaslati fekvésü telkek ölenként egy pengő ötventől. Teréz-krt. 2. udvarban. 81937

Horthy Miklós-utnál, Fehérvári-utnál

kis közmüves telkek eladók

Horváth ingatlaniroda, Horthy Miklós-ut 54. Telefon: 269—037. 81909

Horthy-körtérnél kis

bérháztelkek

eladók. Horváth ingatlaniroda, Horthy Miklós-ut 54. Tel.: 269—037.

TELKET

75.000-ig kp. keresek. „Oszthaló 56823" jel.fők.

Fehérvári-ut mentén jó beépitésü családiháztelkek 100—170 pengős árban azonnal kaphatók.

Kutvölgyi-ut 60, 790 öles telek szép kilátással tulajdonostól eladó.

Hungária-körúton, Pengő-utcában, OTI bérházak szomszédságában 100—200 öles középmagas bérháztelkek 150—200 pengős árban tulajdonostól eladók. Ugyanott régi földszintes lebontható ház is. Telef.: 153—420. Reggel 8—½10-ig vagy d. u. 3—5-ig.

Veszek pesti házhelyet, v. házrészt ötvenezer P-ig, közvetlenül tulajdonostól! Részletesen körülirt leveleket „S. 77." jeligére Aratóhoz, Erzsébet-körut 14.

Ezer gyümölcsös házhely Kispesten

43-as és 40-es villamos végállomásánál, 120 négyszögöles telkek négyszögölenkint 15.50, 19 pengős árakon több évi törlesztésre. Minden telekhez városi vizvezeték, villanyvilágitás, kiépitett utak, járdák. Magyar-Olasz Bank parcellázása. T. 346—929

Zuglóban 150□. villamoshoz 4 perc 4800 P, 3500 átv. tul. XIV., Miskolci-ut 5/a. 7325

Balatonujhelyi strandnál 298 □-öl saroktelkemet eladom. T. 128-092

128 □-öl bérháztelkem Dráva-u.-nál eladó. Tel. 118—305. 81928

Villatelek kertvárosban. 250□ gyümölcsös, sodronykerítéssel, közmüves eladó. Pestszentlőrinc, Léva-utca 6. 7292

Villatelek Rákoshegyen 548 □-öles közmüves gyönyörü olcsó áron eladó. Cim: Dohány-u. 1., pályaőrlet. 56892

Pasarét környékén vagy felett telket vagy villát vennék. Csak tulajdonos ajánlatát kérem „Pasarét 81967" j. fők.

Budai remek 1100 öles 3 részre osztott telek 150.000-ért eladó, esetleg 5 évre eladó, esetleg eladó 5 évre bérbeveszi évi 6000-ért. Gurszky ingatlan iroda. T. 128-609

Házhelyeim Rákospalotán sürgősen részletre is olcsón eladók. Közvetitőt díjazom. Bpest, Király-u. 1-b. Grünspan 4—6-ig.

Siófok-Tisztviselőtelep vasutállomásánál fenyves villatelek eladó. Tulajdonos cime Király u. 51. IV. 31. T. 428-707.

Hüvösvölgy elején [illegible] villatelek, 285 öl, 850 P-ért eladó. Noszál Török-utca 10. T. 152-10

Pestszentlőrinc, MÁV állomásnál, 145-ös 3200 ért. Bpest, Üllői-ut 10 I. 1. 5690

Telket 10—20.000-ig kp veszek. „Spekuláció 56969" jeligére főki adóba.

Soroksári-uton sarok telek, 2500 öl, 12.000 ho zammal, 125.000. Hajós 421—164. 8196

Bérvillatelke

vennék Budán jó he lyen. Hétköznap 9—1-ig Telefon: 227—418. 5685

3 legjobb fekvésü tele

Gárdonyban

(Főtéren) összesen 5 négyszögöl, megosztv is készpénzért elad balatoni müut mente teljesen vizmentesel Dr. Herz ügyvédi iroda Tátra-u. 4., d. u. 3—

TELEK

Ráth György-utca elejénél ideális bérvillának hatalmas utcai fronttal, körkilátással sürgősen 35 ezer, Lejtő-utnál 330 öles kényszerből 16.800.

CSENDES

Horthy-körtér 1. 259—342, 269—087

Táborhegy környéké telket vennék. „Közüze mi 3000 kp." fők.

Rákospalota egyik leg szebb és legértékesebb helyén, mindenhez kö zel 84.5□öles sarokte lek 4500, a mellette lév 64.5□öles 3300 P. Jel „Készpénz 8—46498" fő

TELKEK

Háztelkek budai és pes oldalon, jó helyeker kisebb-nagyobbak, adó mentesek, fizetési fe tételekkel nagy válasz tékban kaphatók. Villa telkek pesti és buda oldalon minden villaré vonban kisebb-nagyob bak, adómentesek, fizetési feltételekkel na gyobb választékban kap hatók. Schlesinger 123—321. 8196

Bródy-u. 28. 260 öl 600 Belvárostól csak ¼ ó

Dunakeszi-Alagi telke P 2-től, házak P 7500 tól. Ziegler, Dunakesz Jókai-u. 16. T. 124—75

Szent Gellért-telepen magaslati fekvésü te kek ölenként egy peng ötventől. Boros, XI Horthy Miklós-ut 10—1 Telefon: 457—514.

Telkek üzemnek, bér háznak, villának olcsó 1000 □-öl szépkilátású oszthaló 14.000. Villáva 20.000. „Táborhegy 7337 főkiadóba.

Telek Mexikói-uto 300 öl, nagy front 26.00 Magdolnavároshan ke téosztható 380 □-ö harmadik övezet, épü lettel huszezer. Bé villának Szépilonan 300 öles harmincnyol ezer. Római fürdőn hatszázas, 2 épülette telekárban. Gräfler, T 316—513. 819

III., Testvérhegyen, gyönyörü 400 □ m. te mő gyümölcsös, telel bekeritve, egyszobá verandás wikendhá zzal, családi okok mia eladó. Tel.: 155—668. Ügynökök kizárva.

Saroktelek iparvágány nyal, Andor-utca 34. Tétényi-ut 100. 258 olcsón eladó. Dobozi-u 7—9. Cukrászda. Telefo 138-152.

320 öl villatelek, ré házakkal, öle 150 Hegyalja-ut 20. (mellet

150-es gyümölcsös te kek eladók. Kelenvölg Határsor-ut 7. 718

Sashalmon és Érden villatelek olcsón elad Telefon 496—966. d. 4—6-ig. 766

Zuglóban, közvetlen villamos megálló me lett közmüves telkek e adók. Tel. 297—522. V zér-utca 148. Ünnepe alatt is! 371

Árpádföldön, állom mellett, 500 négyszög telek, bekerítve, kutta termő gyümölcsfákk eladó. Haász fatelep.

Diósárok-ut elején, autobusznál, 240 öles 17.000.

Széher-uton 500 öles 25.000. **Zseltvay**, Telefon: 118—055.

Villatelek 252 öl. Al legszebb helyén 3000 vel azonnal átvehet Tel. 164—251. 465

Mártonhegyi-uton 6 te lek 380 öles parcellá ban ölenként 30 peng ért. **Belterületen** 302 öl telek, 22 méteres utc fronttal 15.000-ért elad T. 13-96-83. 370

Telket vennék pes vagy budai oldalon. H. 1" főkiadóba.

Bérház — Gyár

10 lakásos massziv bé ház eladó 90.000-ér VIII. ker. Tel.: 347-50

...ámú egyemeletes, 6 □-öl, 160.000 pengő. ...gyűnk kizárva. Érdeklődni kedden, telefon: 353—242. 46175

...ennék kis bérházat ...szonötezer készpénz- ...l és teherrel. Molnár, ...fejtés-u. negyven- ...ttő, trafik. 69503

...nnék 45.000-rel tulaj- ...nostól belterületen ...rházat, bérvillát. Má- ...besnyői villámat 1000 ...s gyümölcsössel el- ...om. Moldoványi, Bu- ...pest, Podmaniczky-u. 7296

...ldsz. bérház fele el- ...ó. Szigony-utca 30.

...gatlan ügynököt (ke- ...sztényt) gyakorlattal ...veszek, Kovács, T.: ...-891. *81922

... em. bérház Lövő- ...z-utcánál, 17.000 bér, ...000. Főutvonalon ...000 bér, 850 ölön, ...000 fiz. feltételek. ...vács. Vilmos császár- ...20. Tel.: 115—891.

...hököly-utnál 962-ig ...dómentes nagyjövedelmű kis bérház ...000-ért, kondíciónál; **Uzsoki-utcánál 15** ...vig adómentes, kitűnő jövedelmezőséggel ...000-ért; **Nyugatinál** ...400 bér, 100.000-ért; **Izéll Kálmán-térnél** ...dómentes II emeletes ...4.000-ért, kondíciónál; **Nagykörutnál** ...dómentes, 23.300 bér, ...0.000-ért; **Teréztemplomnál 40.000** bér, ...0.000-ért; **Károly-körutnál 43.000** bér, ...0.000-ért, kondíciónál; **Nemzetinél 958-ig** ...agyadómentes IV em. ...0.000-ért; **Gellért-hegynél 60.000** bér, ...0.000-ért; **Városligetnél 957-ig** adómentes ...I em. 1,450.000-ért. **Kényszereladások** ...yilvántartva! Fiz. feltételek! **Dr. Hegyi.** ...: 13-96-83. **Rökk Szilárd-utca 6.** 37080

...000-el jövedelmező ...lterületi házat vennék ...dóban 46469" főkiadó.

...rházat belterületen ...óban veszek. Ajánlatokat „220.000-ig" Ten- ...hez. Szervita-tér.

...adó bérvilla Budapest ...szebb környékén 7%- ... hozammal, komfort- ... 3 lakás, gyönyörű ...rt 350 négyszög, kitűn közlekedés. Csak ve- ...nek. Tel. 226—081.

...llért-szállónál pom- ...s ház évi 17.000, adó- ...ntes bérrel 230.000-ért ...dó, 180.000-el átvehe- ... Gurszky ingatlan- ...da. Tel. 129—609.

...BÉRHÁZ

...rház 2 emeletes, adó- ...ntes, 7000 P bér, ...000. Sarokház 4 eme- ...es 18.500 pengő hoza- ...kkal, komfortos, ...000. Sarokház 4 eme- ...es, komfortos, 48.000 ... bér, 560.000. Négy- ...eletes központi fű- ...sel, legjobb helyen, ... tiszta jövedelem- ...el 550.000.. Sarokház ...mfortos, 4 emeletes, ...000 P bér, 280.000. Sa- ...kház hosszu adómen- ...ességel, 36.000 pengő ...r, 620.000. Hatemele- ..., belső Lipótváros- ...n, közp. fűtéssel, ...000 P bér, 600.000. ...hlesinger, 123—321.

...Bérház

...gyemeletes hosszu ...ómentességgel, 6400 ... bér, 100.000. Egyeme- ...es, adómentes, 4500 ... bér, ára 58.000. Négy- ...eletes Budán, adó- ...ntes 27.000 bér, közp. ...legyvizzel 405.000 P. ...ent Imre herceg-utnál ...ómentes 16.400 P bér, ...000. Sarokház 25 évig ...mentes, közp. fűtés- ... 68.000 pengő bér, ...0.000. Fővonal mel- ...t 12.500 P bér, adó- ...ntes, 155.000. Házré- ...k ¼, ⅓ stb. kapha- ... Schlesinger 123-321.

...sebb bérházat vagy ...ókiakást keresek ...gvételre Budapesten. ...ánlatok Mezei Mihály ...cskemét, Wesselényi- ...10. küldendők.

...moly eladások! Budán ...óm. 3 lakásos ház 400 ... kerttel 28.000-ért. Bu- ...n adóm. emeletes 6 ...mf. lak 56.000-ért sürg. ...dó. Lónyay-u. 42-A. I. ...ral. Telefon. 37055

...hermentes 305 □ **16** ...csás ház eladó, 63.000 ... Gyarmat-utca 106.

...ulterhelt házat het- ...nig vennék. „Belte- ...eten 46315" főkiadó.

...villinger Győző ingat- ...irodája, Rákóczi-ut ... 426—569, bérház- ...alnatal: 190.000-ért ...éna-térnél nagyadó- ...entes, ötemeletes, lif- ..., reális kozadék, ...000-ért Olasz-fasor- ...l adómentes, kettő- ...eletes, nagy diszkert- ..., központi fűtés-me- ...gviz, 20.000 hozadék- ..., 300.000-ért Budán, ...ómentes, háromemele- ...es, fűtés-melegviz, ... nettóra. 37060

...érházat vennék 300 ...ezig „Esetleg két ki- ...hbet 81954" főkiadóba.

Bérházat vennék 20— 60.000 pengővel, lehetőleg belterületen, teherrel is. Telefon 424—748.

7%-ra tisztán VI. em. bérház ¼-e 250.000-ért. Feuerstein, Sziv-u. 16., reggel 8—9-ig. *81902

Thököly-utnál, adóm. 10. komfortos lakással, 19.000 bérj. 255.000-ért. Frambach, tel.: 116-224, reggel 8—9-ig. 37067

Vennék 1 nagyobb, v. több kisebb bérházat. Jelige: „Hatszázezerért 56812" főkiadóba. *

Liget-térnél kis bérház, 3800 bér, 35 ezer. Városligetnél adóm. komf. netto 7%-ra, 80 ezer. **Nagymező-u.-nál II. em.** 10 ezer bér, 135 ezer. Ferenc-körut 24. Harrach. *56833

Komoly eladás

20.000 hozammal 200.000. Baross-utcánál III em. félház. Telefon: 115-905.

Budán prima adóm. em. bérház 3, 2, 1 sz. komf. lakások 48.000. Tel.: 497—049. 37073

Belváros jó utcájában, rizikómentes, nagy

bérház 50%-a

tulajdonostól eladó. Érdeklődés „Előkelő 300.000 —46467" alatt főkiadóba.

80.000 pengoig keresek ingatlant,

esetleg villát vagy kettőt 40.000 körül. Ajánlatokat „A. B.". Szent István-park 23., III. 1. vagy tel.: 11—20—60. *

Sarokbérház, adómentes üzletekkel, több lakással 30 ezer pengőért eladó Rákospalotán, Zápolya-utca 14. sarok. Spitzer Sándornál, telefon: 494—589. 81940

Házat és villát keres komoly készfizető vevői részére bármely összegig. „Noszál, Török-utca 10. Tel.: 152—102.

Figyelem! Budán, villamos mentén adómentes modern hétlakásos bérház 55.000. Tóth, Dohány utca 47. Telefon: 420-921.

Nagyadóm. I. em. 6x1 és 1×3 modern közp. fűtés, 200 □-öl 82.000 P. Tel. 423—835. 81944

HÁZ

Gellért-szállónál III e. 30 évig adóm. 6½% nettó jöv. 220.000, Nyugatinál III e. kislakásos 6% nettó jöved. 200.000. **Budán IV e. sa-** rok 60.000 jöv. 540.000. **Horthy Miklós-hidnál VI e.** nagyadóm. központi fűtéses 6% nettó jöv. 600.000-ért. Krisztinában VI e. nagyadóm. sarok 6½% nettó jöv. 900.000-ért, fele amort. kölcsön. Csépes, 225-882.

Gömbös Gyula-utnál

45.000 bruttó hozammal, 530.000.

Béke-uton kétemeletes, 22.400 bruttó hozammal, 200.000. Zseltvay, tel. 118-055

Bérház, József-körutnál 3 em. 14.000 bérrel 165.000-ért. „Térre néző 46421" főkiadóhiv. jel.

Sarokbérházamat villamosmenti főutvonalon 23.000 bérhozadékkal, előnyös bankteherrel egyszázkilencvenezerért sürgősen eladom. Bővebbet: Házkezelőnél, Hauser, Vadász-u. 32.

BÉRHÁZAT vagy BÉRVILLÁT

vásárolok 450.000-ig esetleg lehet két kisebb is. Komoly részletes ajánlatot kérek „Azonnal N." jeligére Tenzerhcz, Szervita-tér. *56781

Astoria V. em. 40.000 m³ 1.200.000 m³ ár 1.300.000.— Knapik T. 349-896 (Du 2-5)

Erzsébet királyné-utn. nagyadóm. komf. 6 lakás 4200 jöv. 60.000. — Thököly-utn. 2 emeletes, adóm. komf. 8 lakás 7200 bér, 103.000. Nyugatinál 2 em. sarok 21 ezer bér, 190.000-ért. Keletinél 3 em. renovált prima 23.000 bér, 230.000 P-ért. Iroda 130—284.

Modern adómentes bér- villát v. bérházat keresek készpénzért 120.000 P-ig. Ügynökök kizárva. „Készpénz 4526" jeligére Blockner hirdető irodába. Városház-u. 10.

Belvárosban III. em. témportálos, előkelő utcában 270.000, teher 30.000, fele 135.000. „Tulajdonosnak" Blocknerhez, Városház-u. 56868

304 négyszögöl telek 2 lakóépülettel, olcsóbérű lakásokkal és 4 lóra istállóval, Szent László-út 180. sz. a. előnyös feltételekkel eladó. Eladó telefonja 128—018. 56978

Nyugdijintézet jövedelmező bérházat vesz. „Közvetlen vevő 56965" jeligére főkiadóba.

Tulterhelt vagy elhanyagolt házat vennék „Kp. vevő 81955" főkiadóba.

Modern bérház ½-a 45.000-ért eladó. Esetleg egészben is. „Prima 81953" jeligére főkiadó.

Csepelen, gyárkapunál eladó 30 lak. sarokh. hétezer tiszta jövedelemmel, száztizezerért. Niederkirchner - iroda, Csepel, Sz.-Imre-tér 7.

Bérház 12.000 bérü, belter. 120.000. Adóm. 7000 bérü 110.000 P. „Teher 30.000 7338" főkiadóba.

Sarokbérház belterületen, 18.000 P jöv. 160.000 Gräfler, T.: 316—513.

II. em. nagyadóm. 9 lakásos bérház 63.000. Tel. 423—835. 81943

Budai nagyadóm. 6200 P hozamu bérvilla 68.000 P-ért, 40.000-rel átvehető. T. 319—995. Sznopek.

Elöljáróságnál 4520 P hozamu bérház, 290 ölön 34.000 P-ért. T. 319-995.

Vennék Budapesten kisebb bérházat 40 ezerig „Ügynökmentes 7335" jeligére főkiadóba.

Részingatlan, 3200 pengő jövedelemmel, 28.000 P-ért eladó. „Amortizáció 37119" jeligére főkiadó.

Bérházak! Thököly-ut- nál! 5 lakás, 2 szoba hall beköltözhető, 36.000 P. Ugyanitt II. em. modern, adóment. 2 szoba komf. lakások, 7% jöv. 120.000 P. 90.000 kp. — Varga, Thököly-ut 10., I. 12/a. Tel. 422—773.

Kislakásos bérház 42.000 P, hozammal, 335.000 P.-ért eladó. „Közvetlen vevőnek 37118" jel. fők.

I., Apród-utca 7. sz. ház eladó. *21746

Kispesten 20 lakásos bérh. üzemnek is alkalmas, 4000 hozadék, 35.000 P.-ért. Várkonyi, Kispest, Üllői-ut 138. Tel. 146—809. 18111

Magányos földsz. üzem- házat bérelnék máj. 1. VII., VIII., IX. ker. T.: 228-006. *69547

Üzemház, IX., beköl- tözhető, eladó, 145-309. *

Házat és villát keres komoly készfizető vevői részére bármely összegig. „Noszál, Török-utca 10. Tel.: 152—102.

Üzemházat vagy helyiséget keresünk cca 500 m² nagyságban a Váci-ut, Zugló, Ferencváros környékén. Strelow, Budapest V., Csanády-utca 25. 46346

Üzemek alkalmas, többlakásos ház eladó. XIV., Kerepesi-ut 126.

Tökések figyelmébe! Eladó Sulák Ferenc malma Bodajkon a netto bérhozam tizszeresét, 27.000-ért. Válaszbélyeg.

Lebontásra kerülő

gyárat és épületeket megvételre keresek. Telefon: 256—192. 56907

Téglagyár Budapestnél komplett, üzemben, 80 ezer. Hajós. 421—164.

Üzemházak és arra alkalmas objektumok régi árban. Gräfler. 316—513*

Villa—Palota

Adóm. villa, 24-es autobusznál, 3 sz. összk. házmi. 16.000. **XIV. 1×2** és 1×1 sz. komf. adóm. 33.000. **Eladó Rákoskerten** 750 öl termő gyüm. 1400 teher. **Dr. Dudásné Vörösmarty-u. 43. T.** 116—386.

Rákoscsabán, állomáshoz közel, háromszobás villa, szoba-konyhás házmesterlakással, fürdőszoba felszerelve, pince, saroképület, 574 □ gyümölcsösben, áron alul 12.000 P eladó. Telefon 148—935. Reggel 8—1-ig.

Elcserélném balatonlellei és dunaharaszti két villámat egy Budapest területen levő 3 szobás komfortos családi házért. Magánhirdetés. Érdeklődni „Tehermentes 48" jeligére főkiadóba.

Miskolci-utnál adó- mentes 2 szobás komf. urivilla 21.000-ért; **Erzsébet királyné-utnál** adómentes 3 szobás urivilla 30.000-ért; **Budai villanegyedben** 450-es gyümölcsösben 5 szobás összkomf. urivilla 40.000-ért, kondicióval; **Budagyöngyénél** 5 szoba hallos közp. fűt., nagyadómentes urivilla, 2 garázs, 800 öles parkban 50.000-ért; **Olasz fasorban, Garas-utcában** 300-as parkban 4 szobás összkomf. urivilla, házm. lak. 85.000-ért; **Városmajori parkban** 300 ölön II em. adómentes uri bérvilla 3x2, 1x1 hallos, komf. lakással 130.000-ért; **Gellérhegy déli lejtőjén** uri bérvilla 3x2 szoba hallos komf. lakással, garázzsal, adómentes 7%-os bér, 160.000-ért. **Kényszereladások nyilvántartva! Fiz. feltételek! Dr. Hegyi. T.: 13-96-83. Rökk Szilárd-utca 6.**

80.000 készpénzért Budán villát vennék. Dr. Balázs, Maros-utca 52-a. Telefon: 155—615. 56835

Rákosligeten 4 sz. villa teljes komforttal 16.000 pengő. Foltin, Rákosligeti XV. u. 5. 37127

Svábhegyen, Sasadon 5 —6 szob. villát veszek. Ilona-u. 75. Dr. Csernay

Sasadi-uton villamos kö- zelében 5 szobás, összkomfortos uj villa benne házmester lakással eladó. Felvilágosítás távbeszélő utján 180-462.

Sürgős! Thököly-utnál 3 szoba komf. adóment. villa, kert 24.000 pengő. 18.000 kp. Thököly-ut 10. I. 12/a. T. 422—773.

Svábhegyen 2X3 sz. ezer öles ősparkban 36.000, parkos villatelek 29 P öle (40 P helyett). kereszténynek. „Tulajdonostól" Blocknerhez, Városház-utca.

Eladó két villa, egy háromszobás, egy kétlakásos 546 □-öles gyönyörű gyümölcsössel, Máriaremetén, Kassa-u. 8. Wippner vendéglő mellett. 56960

Vennék azonnal beköltözhető modern villát vagy családi házat belterületen. Tel.: 357—191. D. e. 8—9. 69545

Keresek 2—3 szobás villát villamos mentén 20 ezerig, készpénzért. „Vasutas 69543" jeligére főkiadóba.

Pasaréti

templomnál adómentes, déli fekvésű urivilla, etázsfütés, házm. lakással 48.000 P. Argai, II., Zsigmond-u. 6. Tel.: 154—995. 7350

Hüvösvölgyi végállo- másnál 5 szobás kis villa 20.000-el megvehető. Telefon: 167—835. 46500

Villák

Bérvilla Pasarétnél 2 emeletes közp. fűtéssel, adómentes kb. 14.000 P bér 235.000. — Budán 6 szobás adómentes 1500 □-öl kert körkilátással 125.000. — Budán 5 szobás 500 □-öl kerttel 80.000. — Budán bérvilla adómentes 3x3, 1x2 szobás 80.000. — Budán 2x4 szobás adómentes, kerttel 85.000. Schlesinger, 117—118. 81963

Szódligeten 5 szobás modern urivilla szép nagy kerttel, beköltözhető, állomásnál, alkalmi áron eladó. Noszál. Török-utca 10. Telefon: 152—102. 56936

Főuri villa nagy kerttel eladó. — „Balatonparti" Tenzerhez, Szervita-tér. 56931

Vennék 2-lakásos házat 1x4, 1x1 vagy 2 szobás, adóm. 40.000-ig. Rákóczi-ut 40., I. em. 5. *

Erzs. kir.-utnál adóm. villa 2 sz. hall, zártverk., gyümölcsös 26.000. Tel.: 497—049. Labancz. 37074

Remetekertv. 5 sz. összkomf. villa 300-as gyüm. 30.000. Sz.-Lőrincen 2 sz. verandás 12.500. Dr. Benedekné. T. 136-833.

Rákosszentmihályon 3 szobás villa, gyümölcsös 13.000 P. Károlyi, Rákosszentmihály, József-utca 32. 87093

Bérvilla 2×2, 1×3 sz., hallos luxuslakás házf. l. garage 80.000 P. „Budán 2000 □-öl 7339" fők.

Gellérthegyen két- szer 6 szobás 130.000. **Svábhegyen, megál-** lónál, 700 öles parkban 3 szobás uri villa 48.000.

Zugligetben 5 szobás villa 3000 öles gyümölcsössel 70.000.

Hidegkuti-uton, nagyhidnál, 3 szobás villa, 600 öles gyümölcsösben 35.000 Zseltvay, Tel. 118-055

Egylakásos villát, uriházat Budán, 5—6 szobásat tulajdonostól vesek. „Napos oldalon 46419" jeligére főkiadó.

Svábhegyen, Agancs-ut 10. szám alatti nyaraló, 1065 öl telekkel, kitünő helyen eladó. Részletes felvilágositást nyujt a megbizott. Cime főkiadóban. *46446

Budán, Pasarét és környékén központi vagy etagefütéses háromnégyszobás villát garázzsal bérbe vagy eladásra keresek „Azonnal 81942" jeligére fők.*

Budaörsi-utnál adómentes, háromszobás garageval 25.000. **Törpe-utcánál** adómentes négyszobás 32.000. **Farkasréti** villamosnál adómentes 1x3, 1x2, 1x1 szobás 60.000. **Krisztina-térnél** 1x8, 1x5, 1x2 szobás magánpalota 160.000. Tóth, Dohány-utca 47. Telefon: 420—921. 81916

Törökbálinton vill. mellett 7 szobás összkomf. em. villa, gazd. és mell. épületekkel 32.000-ért. Tul. Könya, Ráday-u. 1.

Felsőgödön árnyas kertben 3 szobás villa olcsón 12.500, másik kétszobás összkomfortos 5000 lábkölcsönnel 13.500-ért. Ligetfalvi iroda vasutnál. 46428

32-es villamos közelében

1x2 14.000, 1x3 18.000, 1x4 32.000, 2x2 28.000 komfortos családi ház és 10x1 szoba konyhás 25.000 P-ért eladók. Pestszenterzsébet, Jókai M.-u. 73 Kertész. 147-988.

Balatonvilágoson parti 2 szoba, fürdőszobás villa berendezve eladó. Telefon: 15—15—12.

Veszek Budán XI., II. ker.-ben jó helyen villamos, autóbusznál három—négyszobás összkomfortos kertes ingatlant. „Részletes ajánlat 7320" főkiadóba. *

Dunai 6x3 115.000, (1x6 5.000) Knapik 349-896 (2-5)

Leányfalun, autobusznál, 3 szobás, fürdőszobás, teljes berendezéssel, gyönyörü kerttel, 22.000. **Siófokon** 5 lakásos, 4 üzlethelyiséggel, 17.000.

Rózsadombon 300 öles, 15.000.

Rózsadombon 1600 □-öles főuri villa 200.000 P. Zseltvay, Telefon: 118—055.

Csaba-utcánál 1×4, 1×3 +1 szobás villa, 18 évig adómentes, 300 öl gyümölcsösben 72.000. Margit-hidtól 2 kisszakasznyira 1×5, 1×2 hall, 3 fürdő, 22 évig adómentes, dunai körkilátás. Kovács, Vilmos császár-ut 20. Tel.: 115—891.

Rákosszentmihályon 3 szoba, fürdőszoba melléképületekkel, 178 □-öl fajgyümölcsös, adómentes, azonnal beköltözhető sürgősen eladó. „Készpénz 7302" jeligére főkiadóba. *

VILLA

Gellérthegy déli lábánál, 8 szoba hall, duplakomfort, közp. fütés, melegviz, legnagyobb kényelemmel luxuskivitelben, fenyvesparkban sürgősen 95 ezer.

CSENDES

Horthy-körtér 1. 259—842, 269—087.

Budatétény- és környéke Pokorny tanácsos ing. iroda, kuria, villák, családi házak, gombapincék, gyümölcsösök, szántók, parcellák, kényszereladások. Tel.: 409—797. Budatétény, Jókai-ut 46319*

Keresek 15.000-ig kis házat v. telket. 421-171.*

85.000-ért bérvilla Pasaréten, szép helyen, komf. 1x4, 3x2 sz. lak. 55.000-rel átv. Feuerstein 421—171. 81901

Római fürdőben 3 sz. hallos, adómentes villa, 30.000. Csillaghegyen 5 sz. villa, gyüm.-sel, adóm. 20.000. Rikker iroda, Római fürdő, Keve-utca 47.

Szentendrén, villaravonban, 6000 □-öl gy.-ben épült 3 sz. villa, üvegház, személyzeti lakásokkal, 32.000 potom árért. Husvét után, telefon: 162—774. 81884

Csillaghegyi megállónál, Fürdő-u. 6 sz. 3 utcára nyiló, cca 500 □-öles 3 szobás villa, szanatóriumnak igen alkalmas. Iroda. Tel.: 162—774.

Horthy-körtérnél 3 szo- bás komf. 30 ezer. — Ugyanott 5 szobás komf. 40 ezer. Tisztviselőtelepen 7 szobás főuri 50 ezer. Ferenc-körut 24. Harrach. 56834

Hajduszoboszlón fürdő mellett 3 szobás prima adómentes villa 580 öles gyümölcsössel eladó. — Azonnal beköltözhető. Tulajdonos Balogh, Budapest, XI., Sánc-u. 7.

Sürgős! Áron alul pén- tekig 3 sz összkomf. beköltözhető uri villa. Rákoscsaba, Vécsey-u. 15.*

Gödön 3 szobás modern villa eladó. Tul. Szilágyi, Vasut-u. 7366

Villa, négyszoba, hallos, adóm. telj. komf. villanegyedben, 300 öl termő gyüm. villamosnál, kényszerár huszonhatezer. Ötszobás kastélyszerü, Béla király-utnál, 3000 öl őspark, gyümölcsös, házm. lak. hetvenezer. Kettőszoba, hallos, komf adóm. 60 □-öl családi 17.500. Ötszobás 200 öles külön házm. lak. Rákosszentmihályon, tizenháromezer. Gräfler. — 316—513. 81997

Gyönyörü villa Zárda- u.-nál 3 szoba hallos P 45.000. Szendrőy, Tátra-u. 20-a. Tel.: 115—130.

Adómentes háromszo- bás komfortos villa eladó, azonnal beköltözhető, **Nagy Gáborné, Rákosszentmihály, Rákosi-ut 88. T. 208—633.** *

Családi ház

Zuglóban kétfelé oszt- ható villatelek tizezer, uj ház ötezer hozammal 65.000. Bővebbet: XIV., Szőnyi-ut 35-b.

Adómentes budai 2x2 és 1x1 szobás, 1000 □-öl gyüm. 26.500 P. T. 425-835

Veszek adómentes csa- ládi házat Budán. Hüvösvölgy előnyben. 10.000 letét. Cim főkiadó.

Luxus kivitelü 2 laká- sal biró adómentes sarokház, 36 méter utcai fronttal, eladó. Telefon 111-969. 46339

Egyszobás lakóházat, házrészt vagy öröklakást veszek 5000 kp. a többit havonta. „Fővárosinak 46359" jel. fők.*

Venne kis családi ház- at gyümölcsössel áll. nyugdijas. Ötezer kp. van. „Villany kell 46405" jeligére főkiadóba.

Kertv. 2x1 sz. kony. kam., fürd. sz., n. szut. helys., kül. ép. 1 sz., kony., 147 □-öl adóm. 25.000 P átv. 2 sz. komf. cs. ház vill., közm., adóm. 18.000 P. 1 sz., kony., kam., előcz., termő gyüm. 110 □-öl. Ára 10.000 pengő. Hetyeyné, telefon: 496—112. 37024

Zuglóban 3 szobás, komfortos uj családi ház eladó. Bővebbet: Tüzoltó-utca 21., I. 12-a. 1—2-ig.

Családiház 1x2 szobás, 1x1 szoba konyhás, város szivében 12 ezerért eladó. **Rákospalotán,** Zápolya-utca 14. sarok, Spitzer Sándornál. Tel. 494-589.

Római parton 2 szobás, összkomf. árvizmentes 170 ölön. 16.000-ért. Tul. Könya, Ráday-utca 1. *

Etele-ut 63. egyszobás komfortos ház eladó.

Sürgősen vennék házi- urtól **családi házat v. villát** többszobás komf. lakással, esetleg gyümölcsössel Pesten v. környékén. Ár és feltétellel részletes ajánl. „Komoly vevő" Braun hirdetőbe, József-körut 38. 56822

Szent I. H.-utnál dom ház bevezetett üzlettel, 30.000 telekár. Kovács, 115—891. 81919

Adómentes 4 lakásos ház Szőnyi-utnál 12 ezerért eladó. Béke-tér 2. Meller.

Vennék egyszobás házat vagy egyszobás garszont 2000 készpénz, többi rövidesen. „Állami 71819" Horthy-uti fiókkladóba.

Kis házat v. házrészt vennék. „30—50.000 kp." főkiadóba. 81950

Elárvereztetik május elsején három órakor, járásbiróságon, Markóutca 25. alatt, Budapest, Jász-utca 154., többlakásos ház tizennyolcezerért. Bővebbet dr. Somogyi ügyvédnél, Sziget-utca 2. *46484

Kétszobás adóm. kpfüt. családi ház házf. I. 17-ért, 7000-el átvehető. 114-295.

Vásárolnék 6000—8000 pengővel kisebb házat, öröklakást. „Jó állapotban 81950" főkiadóba.

XIV. ker. 3 sz. komf. házam eladó. Pappné, Ráday-u 16. 56922

Óbudán eladó ház 200 ölön, négy lakással, műhely, szén- és faüzl. éva 18 ezerrel, több ház és telek választékban. III., Miklós-u. 42. Guth.

Tökebefektetés, telekárban, azonnal elfoglalható magasföldszintes urilakás alagsorral, 465 ölön eladó. „30.000 P" jel. főkiadóba. Telefon 18—67—14.

Kisebb lakóházat, esetleg házrészt Pesten vagy Budán vételre keresek. „Jó környék 3" főkiadó.

Budapesttől 30 km kör- zetben, lehetőleg viz melletti jó levegőju lakóházat keresek melléképületekkel. Ajánlatot részletes leirással, ármegjelöléssel, „Egészséges 21684" jeligére főkiadóhivatalba. *

Vennék Duna mentén két-háromszobás házat, villát. Részletes ajánlatot árral „Készpénz 21715" jelig. főkiadóba.*

Rákospalotán adómen- tes családiház 2+1 szoba konyha, gyümölcsössel 8000 pengő. Klapka György-utca 113/a.

Balaton zalai oldalán nyaralót vennék. Lehocky, III., Kenyeres-utca 45. 46320

150 P havi házbértör- lesztésre kis családi házat Kispesten keresek vagy bérelnék. Kispest, Brautner Pál 20. . 37064

Négyszobás adómentes, vizvezetékes villa Sashalmon 20.000-ért eladó. Szent László-ut 47. *

Eladó ház 2 szoba, k. fáskamra, mosó, nyári k., gyümölcsös 11.000. Érd. Sashalom, Bercsényi-u. 13 21705

Gödöllőn villanyosnál 4 szobás komf. családi ház 460 □ kert, villany, vizvez., házm. lak. 17.500-ért sürg. eladó. Bpest, Lónyay-u. 42-A. I. Méral. Telefon. 37056

Tökebefektetésre alkal- mas családi ház, 8% hozammal, eladó. Tulajdonos: Pestszentlőrinc, Egressy G.-u. 59. *

Magaslati helyen, Csobánkán, 4 szobás, télennyáron lakható, pensiónak is alkalmas, adómentes családi ház, kettős mellékhelyiségekkel, villany, ivóvizzel, fajgyümölcsössel, gyönyörü kilátással, 16.000-ért eladó. Azonnal beköltözhető. Válasz „Komoly épület 7307" a főkiad.

Családiház pestkörnyé- ken sürgősen olcsón eladó. Veres Pálné-utca 22. Étterem. T.: 188-116.

Eladó Rákosszentmihá- lyon, Hársfa-u. 16. 2 szobás ház, 21697

Párbeszéd.

— Fizettél?
— Nem. És te?
— En sem. Akkor hát mire várunk?
Fliegende Blätter.

Rákoshegyen ház, Tisza-utca 77., egy nagy, egy kis szoba, konyha, spejz, veranda eladó, 6300 P. Ugyanott 206-os saroktelek eladó. *

Rákosszentmihályon Cinkotai-u. 40. sz. a. 3 szobás komfortos villa eladó. Bővebbet: Bp., Wesselényi-u. 31., I. 1. *

Pestszentlőrincen kettőszobás, adóment. komf. 12.000. **Villamosnál** 4x szoba, konyha jóljövedelmező 14.000. **Kastélyszerü** 4 szobás, összk. 28.000. **Bérvilla,** összk. adóment. 40.000. **Üzlet-** ház 8% jöved. 25.000. **Kizárólag Fischer** ingatlaniroda, Üllői-ut 101-b, alsó áll. Telefon: 145—861. 46429

Ujpesten modern kis ház eladó. Bővebbet Tel.: 346—254. 7326

Eladó Budapest közelé- ben, Gyálpusztán, vasuti állomással szemben, a strandfürdő mellett, egy tömbben, 5 parcellából álló kb. 1000 négyszögöl területü belsőség, illetve kert és a rajta levő első osztályu épitési anyagból készült 2 szobás, teljes komfortos ház. Az egyik szoba trafik üzlethelyiség. A belsőség kertészkedésre is kiválóan alkalmas. — Nagyszerü vasut és autobusz közlekedése van. Érdeklődés: Varga Ferenc m. kir. kormánytanácsos, egyesületi elnöknél, Budapest, XII. ker., Gömbös Gyula-ut 11. sz., I. em. 6 ajtó.

Eladó Budafok legszebb helyén bekeritett kőmüves 1000 □ gyüm. családi házzal. Tul. Harangozó, Bp., II., Ostrom-u. 31. 87960

Árpádföldi villamosnál 300, 500-as pazar gyüm. telek, 2 szobás házzal, kedvezően eladó. Tulajdonos: Cinkota, Horthy-ut 41. 21717

Rákosszentmihály Hárs- fa-utca 1. 3 szobás összkomfortos ház eladó. Telefon 29—70—87. 37126

Pestujhelyen 2 szobás

ház eladó. Báthory-u. 73

Vecsésen vasuthoz kö- zel 3 szobás ház sok mellékhelyiséggel, 650 öles gyümölcsössel eladó. Majusban beköltözhető. Tulajdonos Balogh, Budapest, XI., Sánc-utca 7. 16855

Kettőszobás ház, 200 □ gyümölcsös, Busz, Hév közlekedéssel 6500, tulajtól eladó, felével átvehető. „Részletre is 76601" Apponyi-tér 5. főkiadóba.

Rákosligeten 3 sz. komf. adóm. 12.000-el átvehető sürgősen eladó. Előtvös XI. utca 28. 37125

Rákosligeten központjában közmüves, magas földszintes, kétszobásnak megfelelő masszív uri családi mell. helyiségek és csukott verandával, külön szoba, konyha, kamrás épülettel 8500 P-ért, részben átv. teherrel eladó, kiadva. 800 P jövedelmez, u. o. 150 négyszögöl fenyves telek. Lászlóné, Erzsébet-körut 51. V. 3. 69612

Eladom Pestszentlőrinc, Üllői-ut 236. alatti adómentes, közvetlen villamos mellett fekvő családiházamat. Érdeklődések 15-étől. 56878

Kispesten 3 szobás kom- fort. nagyadóm., pincézett 17.500. Kispest, Báthory-u. 11. T.: 346—850.

Kispesten Felsőerdősor- utca 54. sz., adómentes kétszobás, zártverandás házam 9500-ért eladó. Értekezni ugyanott.

Sarokház komfortos la- kásokkal, elfoglalható berendezett sarokvendéglővel Ujpest központjában 45.000-ért eladó. Rappay Ujpest, Árpád-ut 82. Tel. 294-320.

Ház, beköltözhető, Rákospalota, Tóth István-u. 119., a 67-es végállomásnál, beépithető telekkel és gyümölcsössel, családi okok miat sürgősen eladó. 69604

Eladó Csillaghegyen 233 □ gyümölcsösön épült füszerüzlet, raktárhelyiséggel, alápincézve, egyszobás összkomfortos lakással, átalakitható kétszobás komfortosra és külön egy szoba 15.000. Igló-ut 48. Kiss. *46331

Sürgősen eladó 2 szo- bás komfortos, adómentes ház 11.000 P. Pesterzsébet, Török Flóris-u. 97. 81996

Gödöllőn eladó 3 sz. ház komfort, 400 telek 14.000, 3 sz. ház komfort. 150 telek 12.000 P. Zabó, Kossuth-u. 57. 81883

Csillaghegyen egytől öt-szobásig családi házak, telkek dunai sporttelep részére, házhelyek eladók. Csillaghegy, Királyok-utca 83. Pénzes. *

Családiház tulajdonostól eladó. Kispest, Varju Kálmán-utca 34. Vasgereben-utcai templomnál 43. villamossal. 46506

Öröklakás

Öröklakás, 3—4 és 5 szo- bás, hallos, sürgősen eladók. Szendrőy, Tátra-u. 20/a. T. 115—130.

Öröklakás és lakás a Horthy Miklós-körtéren a főváros legjobban fejlődő részének központjában, a 3 sz. alatti társasházban üzlethelyiségek, esetleg lakással is, külön telekkönyvelve eladók, legjobb tőkebefektetés. Felvilágositást a házfelügyelőnél.

Buda legszebb részén, Délivasut érkezési oldalánál

Nagyenyed-u. 15/a.

épülő ujabb társasházunkban kapható még néhány luxuskivitelü

ÖRÖKLAKÁS

2—3 szoba hallos összkomfortos és 1 szobás garszon utcai, erkélyes, délifekvésü, közp. fütés és melegviz, adóment., fiz. felt. Felvilágositás: „Oázis" Szövetkezet, XII., Nagyenyed-utca 14. alatti öröklakás irodájában egész nap. Ünnepnap 10—1-ig.

Öröklakások

XI., Lenke-térnél

1-es autobusz végállo- másánál, a Bocskay-uton, előkelő villanegyedben épülő

„Hunyadi-udvar" társasházunkban

1, 2, 3 szoba hallos és garszon lakások jegyezhetők, központi fütés, melegviz szolgáltatással, vagy fafütéses cserépkályhákkal. Terv, felvilágositás az épitési irodában, XI., Lágymányosi-u. 15. Tel. 468—369 és 268—002. Vasárnap délelőtt is. 54255

ÖRÖKLAKÁSOK

30 m. széles főutvona- lon fekvő XI., Karolina-ut 70. sz. házunkban 1 és 2 szoba hallos, valamint garszonlakások eladók. Nagyméretü szobák déli és délkeleti fekvéssel, központi melegviz szolgáltatással, november 1-i beköltözéssel. Lakóthető XII., Németvölgyi-ut 57. Telefon 156-437.

Gellért szálló szomszéd- ságában épités alatt álló társaságban levő kétszoba hallos, összkomfortos lakásomat eladom 23.000 pengős áron. Tel. 298—118.

Öröklakásnál is jobb tőkebefektetésnek bizonyult gócponton fekvő öröküzlet. Bérlő nem kivánhat renoválást, kisebb a közteher. Nagyadómentes sarokbérházban, Dob-utca 46/a. 16.000-ért eladó. Klauzál-tér sarok. Tulajdonos telefonja: 22-32-44.

Vennék Budán készpénzért erkélyes, délifekvésü 1 szobás öröklakást villamoshoz közel, vagy Pesthez közel családi házat, Dr. S. Z., Kékgolyó-u. 14. Telefon

Jó ébresztő óra.

— Ez egy különleges ébresztő óra. Nem este kell beigazítani, hanem elég reggel a kívánt idő előtt negyedórával felkelni és jól megrázni. Öt perc mulva pontosan csenget.

Illustrierte Zeitung.

Kész öröklakást keresek egész 4 szobásig magas áron. Gyorsan döntök. „Öröklakó" jeligére Tenzerhez. Szervita-tér 8

Istenhegyi-utnál 400 öles parkban 3 szoba, hallos, összkomfortos öröklakás 36.000-ért; **Horthy Miklós-uton** adómentes 4 szoba, hallos, összkomf. közp. füt. luxus öröklakás 40.000-ért. 25-tel átv. T., 12-36-83. 37082

Dunaparti

kész és épülő 2 szoba hallos, 1 szoba hallos és garszon

öröklakások

(közp. fütés, melegviz) eladók. — Lehetőek: Öröklakásirodánkban, Wahrmann-utca 45., Pozsonyi-ut sarok (egész nap, vasárnap, ünnepnap 1-ig.) 45742

Hadapród-utca 9.

öröklakások

szeptemberre közp. melegvizzel, 2 és 3 szoba hallosak és garage-ok. **Fekete építőmesternél,** XI., Fehérvári-ut 38-A., Tel. 269—453. Alaprajz díjmentesen.

Öröklakást nagyobbat, mielőbb megvételre keresek. „Sürgős öröklakás 7265" jeligéré a főkiadóba.

Horthy-körtérnél

központi melegvíz-szolgáltatással

öröklakások

legolcsóbban

kaphatók Szent Imre Iroda, Horthy Miklós-ut 54. Telefon: 269—037. Díjtalan ismertető.

Eladó öröklakások a Lágymányosi-u.-ban egy szobás 10.000 P-ért, négy szobás 25.000 P-ért. Bővebbet: 147—983. 46420

Gubernátor udvar

25 lakásos társasházunk

a Horthy-híd budai hídfőjénél a 180 méteres Vitézek-terén már épül

25 éves legnagyobb adómentesség

Versenyen felüli kivitel. Prima rentabilitás. Amortizációs kölcsön. Hálófülkés garszon, 2 szobás hallos és 4 szobásnak is megfelelő nagy 2 szobás hallos

öröklakás

még néhány darab leköthető. Tisztviselő társasházak építő irodája, Horthy Miklós-ut 36. Telefon 268-469. Husvét hétfőjén délelőtt is.

Buda belvárosában

közvetlen a Várhegy alján, **Csalogány-u. 35.** alatt építjük tizedik, központi, melegvizes

társas-házunkat

25 éves rendkívüli nagyadómentességgel, kedvező fizetési feltételek, legolcsóbb árban. Szent Imre-iroda, Horthy Miklós-ut 54. Tel.: 269-037.

Olaszlasornál

mágnásnegyedben épülő harmadik társasvillánkban 2—3—4 szobás hallos, kertes gyönyörű villa-öröklakások eladók külön tkvi tulajdon. Nagy erkélyek, félikert, márvány lépcsőház szőkőkuttal. Közp. fűtéssel és melegvizzel. Tulajdonos: Pasaréti-ut 3., I. 1. Telefon 356—384.

Lenke-téren

épülő (Ulászló-utca 38.) sarok kertes társaspalotában prima kivitelű 3 szoba hallos, 2 szoba hallos, 1 szoba hallos, cselédszobás és garszon

öröklakások

erkélyekkel, kandallókkal, **központi melegvizzel, mellékhelyiségek központi fűtéssel,** novemberi beköltözéssel **eladók. Felvilágosítás** és tervrajz a helyszínen, vasárnap és ünnepnap is. Telefon 269-966. 118-806.

Háromszoba hallos, modern öröklakást keresek Budán azonnali beköltözésre. Tulajdonosok válaszát „Készpénz 303—46385" jel. főkiadó.

XI. kerületben, a

Fehérvári-ut és Bocskay-ut

sarkán építjük fel novemberi beköltözésre a

Petőfi Sándor társasházat,

melyben 2 és 1 szobás hallos, továbbá garszonlakások kaphatók. Érdeklődés és lekötés

Németh és Mérő

bejegyzett cég társasházépítővállalatnál, XI., Horthy M.-ut 42. Tel.: 269—301.

Pesti oldalon öröklakást azonnali készpénzfizetéssel veszek. Jelige: „Májusra 69580" főkiadóba.

Kész öröklakás

Horthy-körtéren belül, déli nagyadóm. 3 szoba hall, etagefütés, melegvíz, 12 ezer Lábkölcsön, 24 ezer kp.

Csendes

Horthy-körtér 1. 259—842, 269—087.

Luxuskivitelű 1—2

szoba hallos, 1 szobás, összkomfortos és garszon, melegvíz szolgáltatásu **öröklakások** a tabáni rózsakert mellett, augusztusi beköltözéssel eladók. 8-as és 9-es autobusz és 61-es villamos mellett. XII., Avar-utca 23-a. T.: 25-84-25.

Jánoskórháznál

3 szoba hallos 33.000. Tel. 118-055. Zseltvay

Horthy Miklós-uton nagyjövőjű

bérház felerésze

feltétlenül eladó. Nagy részben komfortos, olcsóbérü lakások, prima üzletek. 350 □-öl terület. Érdeklődés: „P. 145.000" jeligére főkiadóba.

Kész öröklakások

Budafoki-ut 36. alatt 2 szoba hallos és 1 szoba, konyha komfortos azonnali beköltözéssel. Központi fűtés, fürdőszoba fütés. Óvóhely. Bővebbet a helyszínen vagy 423—251.

Eladom, elcserélem 3 szobás öröklakásomat budai egyszoba, hallosra, felépített uj házban. VIII., Déry-utca 10., IV. 6. *37069

Széchenyi (Sváb) begyen az utolsó még megszerezhető volt hegytetői telken, 5000 öles parkban, a fogas végállomásánál, Agancs-u. 28. épülő **UJ AROSA** csodás **ÖRÖKLAKÁSAIRA** előjegyzések és napok mulva lekötések elfogadtatnak. Tel. 115—497 építési irodában. Tőzsdepalotában (Szabadság-tér 17. Juhász üzlet.) Felvilágositás ünnepeken egész nap helyszínen, **AROSA ÚDÜLÖBEN.**

Öröklakást, egy- vagy kétszobásat megvételre keresek. „D. F. 2" főkiadóba.

1—2 szobás hallos és garszon

öröklakások

II. Margit-körut 59
II. Kisrókus utca 33
III. Árpád fejedelem-utja 50
XII. Margaréta-ut 7
XII. Jagelló-ut 70

alatt

eladók.

Leköthetők: V., Klotild-utca 12/c, I. 1. Telefon: 124—758.

1 v. 2 szobás „Öröklakást vennék 81986" jeligére főkiadóba.

1—2 szoba hallos, luxuskivitelü **öröklakások** Damjanich-utca 29. szám alatt, részleges központi fűtéssel, melegvizzel, novemberi beköltözéssel leköthetők. Önálló telekkönyv. Felvilágosítás a helyszínen. Telefon 222—242. 37099

JÁRMŰ

Személyautó

Stop! Urvezetők, hölgyvezetők csak Viktória autószakiskolában tanuljanak. Andrássy-ut 2. Telefon: 12—08—14. *69271

Leállított kocsikat is garázsiroz Hungária Garázs, Francia-ut 43. *

Steyr, luxuscabriolet, Fiat 1100, eladók. Tavaszmező-u. 24. 56823

Skoda 1100, cabr. AS, Skoda Populár, Adler Junior, BMW 1½ l. cabr., Topolinó, Ford Eifer kapható, Lintner, Személynök-u. 16.

DKW vagy hasonló kiskocsit veszek, 1 évnél nem idősebbet, azonnal, olcsón, készpénzért; bemutatás vas., hétf. d. e. 11-ig. XI., Vércse-u. 21. földsz. 2., vagy ugyanoda levélajánlat. 46409

DKW Meisterklasse, 2 éves, olcsón eladó. Józsefu. 20. f. 1. 56860

Opel Kadett, ujtípusu, olcsón eladó. Visegrádi u. 39.

Opel Kadett, 2 éves, prima, olcsón. Légrády K-u. 24. I. 1. 7365

Talbót, kitünő 7 üléses, 6 hengeres, sok gumival, nyitott. Gombás. Vál. 6730

„Tátra 75", uj motorral, 6 prima gumival, alkalmi árban sürgősen és 4 drb. Topolino tömlő eladó. Légrády Károly-u. 22. III. 2.

Autóroncsot, karambolosat, bontásra valókat vásárolok. Agócs, Szolnok. Petőfi-u. 46375

Bontásra szoruló személyautó jó gumikkal eladó. Soroksár-Ujt.. Szent László-u. 7. 46473

Kisadóju, kisfogyasztásu, 4 üléses kiskocsit jó gumikkal 2000-ig veszek. Fiat vagy DKW márka előnyben. Ajánlatokat „Keveset futott" jeligére a Központi Hirdető Irodába. IV., Váci-u. 1—3. (Bejárat: Türr István-u. 8.) kérek. 56939

Teherautó

Teherautók kitünő karban, 1—12 tonnásig. Diesel- és egyéb üzemüek. XIII., Kerekes-utca 8.

Eladó 3 tonnás G. M. C. teherautó pótkocsival, jó gumikkal. Rákoskeresztur, Malom-u. 24.

Teherautót fuvarozásra 3½ tonnáig, jó állapotban levőt keresek bérbe. Szelszky Sándor, Szondy-utca 64. 7305

Másféltonnás könnyü teherautó eladó. Hungária garázs, Francia-ut 43. 56788

Bérelnék üzemképes 2—5 tonnás teherautót. 119—409. D. e. 10—12-ig, d. u. 4—6-ig. 46453

Megvételre keresek jókarban lévő 4—5 tonnás teherautót vagy traktort 2 pótkocsival. Barabás György, Révfülöp.

Cca 3 tonnás üzemképes teherautót keresek meg vételre vagy igen előnyös bérletre. „Sürgős 13457" jeligére Blocknerhez, Városház-u. 10.

1 tonnás furgon Steyr igen jó állapotban eladó. Aulich-u. 2. 56863

5-6 tonnás teherautó

megvételre vagy bérbe kerestetik, esetleg pótkocsival. — Scheibert MATEOSz-cég, Bajza-u. 2. Tel.: 22—12—55.

2.5 tonnás teherautó, üzemképes, eladó. Tel.: 127—014. 46480

Motorkerékpár

Használt szoló és oldalkocsis motorkerékpárok nagy választékban: **Bauer, Izabella-u. 98.**

Tip Top ezres, Mérai oldalkocsis, teherre cserélhető, olcsón eladó. Ludoviceum-u. 10.

1200 Harley, kifogástalan gumikkal, potom árért eladó. Rákosliget, 8. utca 18. 21688

Speciális motorkerékpár alkatrészgyártó üzemünkben hengerek köszörülése, dugattyuk készítése legolcsóbban. Alkatrészek raktárról félárban. Vidéki megrendelések azonnali elintézése. „Motorközpont", Vörösmarty-u. 45. Kiss. Kérje árjegyzékünket.

Eladó motorkerékpárok, javítások legolcsóbban. Stein motormuhely, Tavaszmező-u. 24.

Allg használt márkás motorkerékpárok prima gumival raktárról. 125 ccm. Tornax, 250 ccm. Ariel, 250 ccm. Puch. 250 ccm. Ardie. 350 ccm. Standard. 350 ccm. Méray. 350 ccm. Ardie. 350 ccm. Horex. 500 ccm. Norton 500 ccm. Méray

Sirakynál

Hunyadi-tér 9. „Ardie", „Horex", „Tornax", „Hercules" (Sachs) vezérképviselet. 68936

Sachs-motoros, 98 kbcm gyönyörü kivitelü „Miele" motorkerékpárok érkeztek. Képviselet: V., Thurzó-köz 4. 46485

Egyéb jármü

Triciklit jó állapotban veszek, nyitottat. Ujpest, Király-u. 9. Molnár. T.: 29—50—17.

Tricikli

kölcsönzés, eladás, karbantartás,

Eszterga és furógép bérmunka

Kiss Károly műszerész, **VI., Ó-utca 34.**

SEGÉDMOTOROS KERÉKPÁROKAT

vásárol, javit és hengert köszörül **Csepel motorszolgálat** (Pauliny Lajos) V., Felka-utca 6. 56962

Dublót használtat (nem kielbootot) vennék. Részletes levélválaszt: Fluss, V., Csicsery László-utca 13. címre.

Kocsik, ujak és használtak, 60 drb eladó. XIII., Mór-utca 15. Blázsel kocsigyártó.

Csónak, 2 drb, Balatonra magáncélra, bércsópaknak, kitünő állapotban, eladó. Országbíró-u. 49/53.

Igen jó állapotban kétpár evezős kielboot sürgősen eladó. Telefon: 32—78—54. 56953

Könnyü cédrus dublómat eladnám vagy skiffre átcserélném. Telefon 355—840. 55941

Háromtonnás gumikerekü szállitókocsi, alkatrészek alkalmi áron eladók. Zápolya-u. 25.

Egylovas teherkocsit 1800—2000 kg. teherbirással, jó állapotban vennénk. Élelmiszerüzlet, Terézkörut 43. Tel. 120—907.

Ruházat

Amerikai perzsafényü bunda privátnak 340 P-ért sürgősen eladó. Fiumei-ut 25. III. 6. 56943

Perzsalábbunda kifogástalan, keveset viselt 360 P-ért sürősen eladó. Légrády Károly-u. 48. II. 1. 56942

Férfi tavaszi, sötétkék leánykabát eladó. Szervita-tér 8. I. 17. 56935

Páros ezüstróka vagy páros kékróka sürgősen nagyon olcsón eladó, esetleg egyenkint is. Józsefkörut 46. III. 1. bármikor megtekinthető.

Perzsa, perzsalábbunda, ezüstróka megbizásból Steiner kereskedő. VII. Hársfa-utca 18. f. 9-a.

Ezüstrókák, kékrókák, nerzek, keveset használt perzsabunda olcsón. Füredi szücs, Vörösmarty-utca 14. I. 6.

Szép ezüstróka és boleró, gyönyörü perzsabunda olcsón eladó. Vörösmarty-u. 61. II. 1. Domokos kereskedő. 7264

Ezüstrókák, kékrókák, nerzek nagyon olcsón Pollák Nádel szücsnél, Podmaniczky-utca 11.

Figyelem! Használt ruhákért, **egyenruhákért legmagasabb árat fizetem. Győződjön meg és hivjon. Schulz,** Népszinház-u. 21. Tel. 142—367.

HASZNÁLT RUHÁKAT

nagyon magas áron veszek „Pátria" ruházat Népszinház-u 13. **131-864**

PERZSABUNDÁK

EZÜST ROKAK

nagy választékban **Somogyi** szücsnél, IV., Kossuth Lajos-utca 13., félemelet. 7030

Ezüstróka, perzsabunda, perzsalábbunda, elsőrendü minőségüek (használtak is) olcsón eladók. Buttyán szücs, Szervita-tér nyolc, I. 15.

Páros ezüstróka, sürgősen, nagyon olcsón eladó. József-körut 46., III. 1. 56790

Ezüstrókák, skuns, különféle rendelésből viszszamaradt, bolerók olcsón. Bischinger szücs. Kálvin-tér 2.. I. 5.

Szép ezüst-, kék-

rókák

nerzek, bolerók, perzsabundák olcsón. **Szemere** szücsnél, **Erzsébet-krt 26. második emeleten**

Használt ruhákra

ideális vevő Zipper ruházüzlet, Népszinház-u. 25. T.: 144-905.

Használt férfiruhákért,

egyenruhákért óriási árat fizetek. Spiegel, Terézkörut 2. T. 224—842.

Használt férfi-, női és egyenruhákért

cipőért, egész háztartásért legtöbbet fizetek. **Szövetcsere. Dobozi-u. 27**

FREUND, T. 14-26-73

Használt férfi-, női és egyenruhákért egész háztartásért SZENZÁCIÓS árat fizetek.

Szövetcsere. István-ut 28. **Gerstl. Telefon 426—547.**

Valódi nerz, 20 pár, kettesével is, ezüstróka és egy boleró sürgősen eladó. VIII., Fecske-u. 5., II. 3. Tasnádi. T. 14-17-19

Ezüstróka dubló 280 P.-ért sürgősen eladó. Üllői-ut 66/a. udvarban. Engel. szücs. 56952

NERCBUNDA

kanadai, egész sötét, legmagasabb luxusigényt kielégitő, sürgősen **ELADÓ.** Telefon: **14-47-73.** (Kereskedő.)

Ezüstrókák, kékrókák, boleró különlegességek jutányosan. — Jollesz szücs. Visegrádi-utca 18-a. I. 56946

Alig használt ezüstróka megbizásból eladó. Megtekinthető Hermelin szőrmeszalon, Mária Valéria-utca 7. 56914

Ezüstróka, perzsaláb, sielbunda olcsón eladó. Szövetség-u. 28-b. Sebestyén szücs. 56879

Kosztümök, ballonkabát, ruhák minden alkalomra, vivókészlet eladó. Kaufmann kereskedőnél, Izabella-u. 25, I. 8.

Sok pénzt kap kinőtt gyermekruháért! Gyermekfehérnemüt, cipőt, gyermekkocsit, játékot jó áron vesz. „Realitás" VI., Andrássy-ut 52. I. 6. Tel. 113—881. 81949

Üzlet

Mindennemü üzletek adásvételét, társulását, finanszirozását közvetiti Takács, Prohászka Ottokár-u. 8. 81955

Üzletemberek!

Mielőtt bármily üzletet elad, vesz, vagy abba társat, finanszirozót, alkalmazottat keres, forduljon teljes bizalommal „Matkovich", Fő-utca 22. Tel. 166—047. őskeresztény szakirányu irodájához. Nagy előjegyzései folytán gyorsan, lelkiismeretesen, előleg nélkül közvetit. 56923

Füszerüzlet, 35 éve fennálló, elutazás miatt sürgősen eladó, Hernádutca 43. 7328

Füszerüzletem lakással, Pestszentlőrincen jól bevezetve, másra is alkalmas, kiadó. Telefonja: 118—395. 81927

Jóforgalmu füszerüzlet 700 P eladó. Cim a főkiadóban. 7311

Füszerüzlet, jóforgalmu, eladó. Hegedüs, Szövetség-u. 30/c. 37092

Füszer-, gyarmatáru-üzlet, 30 éves cég, ugy nagyban, mint kicsinyben eladással, eladó. „Gondtalan jövő 37096" Erzsébet-krti főkiadóba.

Füszer-csemege, nagy vevőkörrel, Calvin-térnél haláleset miatt előnyösen átadó. „Matkovich" Tel.: 166-047.

Közepes, de jól bevezetett füszer- és gyarmatáru nagykereskedés átadó. „Olcsó üzletbér 46491" jeligére fők.

Balatonszabadi állomásnál eladó tizenegy helyiséges vendéglő házzal. Fenyves udvar, viztől néhány méterre. Nádas, Siófok. 46363

Kitünő helyen fekvő kifőző-kávézó, jövedelmező tejcsarnokkal és lakással, sürgősen eladó. Ügynököket dijazok: VIII., Rökk Szilárd-utca 43. (Barosskávéház mögött.) Erdeklődni 5—8 között.

Söntés, főutvonalon, napi 280 P forg., sürgősen eladó. Saroksöntés, napi 180 P forg. áron alul kapható. Ferenc-körut 24. II. 2.

Eladó 12 szobás előkelő budapesti penzió. Ajánlatokat „Készpénz 81869" jeligére fők.

Adómentes ház, 10 szobás szállodával, exponált helyen, sürgősen eladó, tőkebefektetésre is alkalmas. 35.000 P. Ügynököt dijazok. Tel.: 149—350.

Gödi Dunaparton jogfolytonos nyári italmérés eladó. „Épülettel 1500—46494" jeligére főkiadóba.

Szállodát, fürdőt, mozit, hasonló üzletet Pesten, környéken, v. vidéken megvételre keresek, v. cserélek Erdélyben. Irásbeli, fényképes leirást „Erdélyi szálloda 37071" jel. fők.

Borozó, söröző 1200 havi jövedelemmel 7000 eladó. Rákóczi-ut 68. I. 12

Cukorkaüzlet eladó, vagy haszonrészesedéssel átadó. XIV., Telepes-u. 35/B. 46397

Központi fekvésü cukrászda elköltözés miatt eladó. „Nagy forgalom 46402" alatt a főkiadóba

Üzletek vezetésre kaphatók minden szakmából 1500, 2500, 4000, 6500, 10.000 és 20.000 P-ig, egyesek lakással is, nagy kereseti lehetőség. Ált. Forg. Váll. Tel. 140-256. Rákóczi-ut 61. III. 69539

Vendéglőst keresünk népszigeti csónakházunkba, jó felszerelésel, vendéglői és italmérő joggal. Régi bevezetett üzlet. Dunavölgyi r.-t., V., Személynök-u. 23. Telefon: 117—913. *

Vállalat, 4—500 pengő havi keresetet biztosit, kis tőkével átveheto. „Boy 46422" jel. főkiadó *

Gyárüzem, rentábilis éves munkával bőven ellátott, komplett berendezéssel, 30 munkással dolgozó, eladó. Cim: Izabella-u. 90., III. 19. *

Legforgalmasabb körúton gyümölcsüzlet alacsony bérrel átadó. Ányos, Teréz-körut 21. Telefon: 121—253. 46425

Sütődét vennék, vagy bérelek. „Főváros 46463" főkiadóba.

Divatáruüzlet Budán olcsó házbérrel eladó. „Régi bevezetett 21734" jeligére főkiadóba.

Festéküzlet kis tőkével átveheto. Cim a fők.

Butorüzlet jól bevezetett, főutvonalon, betegség miatt átadó. Losonci-utca 2-a. 81984

Uzlethaz főváros legforgalmasabb helyén, kirakattal albérletbe kiadó. „Azonnalra 46532" jeligére főkiadóba.

Cukorkaüzlet Budán-Pesten, előnyös bérrel, azonnal átadó. „Matkovich", Fő-utca 22.

Gyümölcs-zöldség üzlet, aranybánya, kimerültség miatt eladó. „Matkovich", Fő-utca 22.

Budán vegytisztitó képv. olcsó bérrel azonnal átadó. „Matkovich" Tel. 166—047. 56926

Olajfestmény, müvészi 500 drb., esetleg öskeresztény céggel 8000 P-ért eladók. „Tulajdon" Blocknerhez. Városház-utca. *56871

Trafikba alkalmazottak kisebb-nagyobb óvadékkal felvételenek. Takács, Prohászka Ottokár-u. 8.*

Virágüzlet átadó. Rákoscsaba. Széchenyi 14.

Sütőde, aranybánya, lakással, üzemben, kiadó. Róbert Károly-körut 76, Lehel-piacon. 46513

Trafikba vezetőnek ajánlkozik 3000-rel. „Kezdő 69578" főkiadóba.

Épitési anyag

Cserépkályhák, ujak, használtak Murai, Klauzál-tér 4. 69538

Ajtók, ablakok,

üvegfalak minden méretben **használt** anyagból **ujraépitve** eladók. Deutsch Soroksári-ut 30. 56952

Deszka, léc padlásbontásból eladó. VII., Hernád-u. 24. házfelügyelő.

Bontás! Logody-u. 39., Vérmezőnél tégla, kő, cserép, ajtók, ablakok, cserépkályhák, konyhalapok, zsalus ablakok eladók. 56789

Légvédelmi

építkezési célokra vékony borovi rönk eladó. Fagus, 112—705. *

Etázsfütés berendezést veszek. Ajánlatok Fürj-utca tizenegy. Kelen. *

Fa, szén és ujrendszerü Termokoksz

tüzelésü

cserép-KÁLYHÁK

kandallók olcsón nagy választékban. Átrakást és javitást vállalok.

Szórády Imre

kályhásmester, Király-utca 91. Tel. 228—272. *

Bontásból

egy- és kétszárnyu ajtók, különféle ablakok, személylift, kifogástalan állapotban, cyklopkő, márványlépcsők, vasajtók, vasablakok eladók. Soroksári-ut 71/73

Bontók! Vennék 50—150 m³-es fabódéhoz szükséges anyagot, esetleg hullámlemez vagy deszkaraktárat készen. — „Pontos méretek 56961" jeligére főkiadóba.

Mükö sirkövek, 125 mm-es drótbetétes betoncsövek, 100.000 keramit járdakő, 35.000 drb keramit kockakő, csempék, keramit, metlachi és mozaiklapok elköltözés miatt olcsón eladó. Naponta 10—1-ig: XIII., Dráva-u. 5. Pannónia-u. sarok. (15-ös villamos megálló). Tel.: 29—08—03. 56945

Bontásból kő, ajtó, ablak néhány napig: Budaörsi-ut 45. 46468 jeligére főkiadóba.

BONTÁS

Prima tetőfa, deszka, csaposgerenda, ajtók, ablakok, padlástégla, cserép, tetőbádog, fürdőszoba berendezés, Rohbau-tégla, faragott ciklopkő, parketta, cserép- és vaskályha, vasvázas kerítilugas, beépithető üvegveranda és bontási anyagok sürgősen eladók. III., Zsigmond király-ut 110. *56818

Cserépkályhák, ujak és használt kandallók raktáron. Hernád-utca 11. *

Bontás:

Kisrókus-utca 21. tetőfa, csaposfa, léc, ajtók, ablakok stb. olcsón eladók. 56949

Bontás:

Attila-utca 2. épület lebontásából tégla, csaposfa, deszka, befelé nyiló ablakok, egyszárnyas és kétszárnyas ajtók stb. eladók. 56950

Bontás:

Vilma királynő-ut 8/b villaépület lebontásából tégla, cserép, tetőfa, csaposfa, központi fütésberendezés, Héberféle vaskályhák, parketta, befelé nyiló ablakok, kétszárnyas ajtók, keresztajtók stb. olcsón kaphatók. 56951

Vizvezetékberendezés anyaga átadó. Jelige „Szerelőmunkával 1941" főkiadóba. *

Bontás. Csalogány-utca 7. bontásából tégla, faragókő, tetőcserép, tetőfa, csaposgerenda, hajópalló, modern ajtók, ablakok, bejárókapu, stb. jutányosan eladó.

Bontás. Lövőház-u. 29. bontásából tetőfa, csaposfa, tetőléc, deszka, modern ajtók, ablakok, parketta, tetőcserép, falazókő, WC-ék, mosdók, egyéb anyagok sürgősen eladók. 56904

Fürdőkádak, kályhák, mosdók, WC-ék bontásból. Kun-u. 13. fürdőberendezési raktár.

Irógép — Varrógép

Irógépkölcsönzés dr. óhidi Legman rt., Horthy Miklós-ut 9. *69306

Irógépet olcsón bérelhet Kolesáné. Tel.: 121—374

Amerikai Smith Bross irógép kifogástalan 160 Látható Yost 75. Kalapraszalon, Teréz-körut 38.

Olcsó Triumph irógépeinket

hordozható, irodai és széleskocsijuakat, uj képviselet vállalása folytán

elárusitjuk

Winternitz Dixi irógépszaküzlet, VI., Podmaniczky-u. 1. Tel. 11-54-5?

Óriási árat

fizetek bármilyen használt varrógépért. Keleti Varrógépszaküzlet, Thökölyut 13. Tel. 428-754.

Singer süllyesztős varrógép eladó. Vilmos császár-ut 10. II. 7.

Kitünő állapotban levő varrógépek bérbeadatnak. Baby, Sas-u. 29. I.

Singer süllyesztős varrógép eladó. Magdolna u. 21., I. 8. 69

VARRÓGÉP

használt családi iparlak legjutányosabban jótállással. Központi gépraktár. Rákóczi-u. 80. udvarban

Singer varrógép, a használt. Lujza-u. 2 fszt. 6. 69

Gépek

Elektromotorok. Transformátorok uj és használt kivitelben, előnyárban kaphatók. K csönzés. Sugár Árpád Teréz-krt 19. T. 115-4

KOMPRESSZOROK FESTÉKSZÓRÓK jutányosan kaphatók szakszerü javitás Salétrom-utca 8. Klein

Hydraulikus prés

200.000—250.000 kg. ös nyomással, kb. 60 c oszlopközzel, 60x60 c asztallappal, kb. 15 c lökettel és présszivat tyut kb. 300 atmoszf nyomás teljesitmény keresek megvételre, T lefon: 295—107.

Megvételre keresü radiátort és bordás tőcsöveket. T.: 259—3

Excenterprés nagy bu tatós, kitünő állapotb eladó. 29—21—40.

800-as Centrifug. mos gép, vattaüzem, tépőka toló eladó. „Egyenki is 81915" főkiadóba.

Ganz gyárt. 180 HP, HP, 720 ford. 380 V v lanymotor, AEG gyá 200, 300, KW égyenn nyitó, AEG 400 KV transformátor, 150 KV generátor, 600 ford. számos kisebb gép eladók. Kékkő István Budapest, Nagymező 66. sz.

Közp. fütőberende használt anyaga szere munkával együtt kaható. Jelige „Öntö vas" fők.

Edzőkályha, koksz tü lésü, eladó. Frisch, rály-u. 50. *46

Villanymotorok eladá vétel, javitás Nagy D zső volt Ganz fömüv zető. Pannonia-utca Tel.: 29—25—84.

Faiparigépe

vétel-eladás. Horetzk Ujpest, Szent István tér 17. Telefon: 494—0

Magánjáró uj szalag rész, prima gumik eladó. Ujpest, Váci hatvannégy.

Ostyasütőgépet 37 cm-es lappal gázv zetékest megvétel keresek. Ofner, Izabe la-u. 60., II.

Esztergapad közepes adó. Amerikai-ut 51.

Orsózógépek (6-os, 1 es). harisnya hátulva rógépek, kis müszere esztergapadok és külö féle kötőgép alkatrész kaphatók. Riegelmar textilgépitechnikusná XIV. Nagy Lajos kirá utja 150. Te. 49—69—

Konzervgyári berend zést, vacuumot, pass rozót stb. megvéte keresünk. Ajánlatok részletes leirással „ karban 46526" jeligére főkiadóba kérünk.

Elektromos kismotor csillár különlegesség stb. VIII., Dobozi-u. Koller-udvar. *6

Kisformáju 12 voltos vagy ½ lóerős villan motort vennék. Urbac Hunyadi-tér 12.

Szivógázmotorok, 10—20 HP, benzinlokomobil 8—10 HP, centrifug és épitési szivattyu vastartályok eladó. Váci-ut 58. Tel. 29-34-8

Vásárlok mindenmü villanygépet, bere dezést. Közvetitőt d zok. Rymorz, Váci-ut

Elektromotorok, d namók, különböző sze számgépek eladók, Cs reüzletek. Rymorz, V ci-ut 50.

Egyéb adás-vétel

Brilliánsékszert, arany ezüstöt legdrágábba veszek. Singer, Egy tem-utca 11 538

Brilliánst, aranyat, ezüstöt legmagasabb árba veszek. Neumann éks üzl. Király-utca 91. T 428—205. 692

Bor 50 hl eladó. Rizün és Ezerjó. Cim: Felsőpakony pta major. Po ta: Gyálpuszta, Pest vm

Bélyeggyüjteményt, so rokat, levelezést, t megbélyegelt rekordáro vesz Werner, Károly körut 10. 5400

Mindent megtalál

BÉLYEG COLTEX

V., Mária Valéria-u. 1 Telefon: 382—473.

Betegtoló

és önhajtásu kocsi nagy választékban. Kö mozása is. Löwy Imre Siesta Betegtolókocs raktára, Budapest, Dam janich-u. 49. T.: 423—65 Díjmentes prospektus.

Kádakat 10—40 hl.-ig nagyságban jó állapotban megvételre keresünk. Ajánlatokat „Konzervgyár 69422" jeligén lapkiadó továbbit.

Bármilyen találmányt vagy üzleti elgondolást megvásárolok. Részletes pontos leírást „Készpénz 7268" jeligére. *

Kukoricacsuta vagontételben eladó. Tarnai, Bérkocsis-u. 3. I. 3.

Törpepuli kölyök eladó. Kispest, Üllői-út hetvennyolc. 46380

Keresünk 4 méteres vas csigalépcsőt. „Jó állapotban 37062" jeligére főkiadóba. *

Régi, nagyméretü gépládák, kb 5000 kg. eladók. Telefonérdeklődés 422—589. 56787

HIGANYT,
ezüstöt, hamis fogsort veszek. GROSS, Józsefkörut huszonhárom.

Gyermekkocsi, modern, kifogástalan, eladó. Erzsébet-körut 40. II. 14.

Homokzsák

légvédelmi célra Mezőszáknál, Bpest, Perczel Mór-u. 2. Tel.: 12—15—28

Ikerkocsit veszek. „Jókarban 7332" jeligére a főkiadóhivatalba.

Kuvaszkölykök pedigrével. Dr. Havas, Rózsadomb, Muraközi-u. 14. Tel.: 155—620. 7286

Angóranyulakat az ország bármely részébe garanciával szállít: Szellemi Munkások Szöv., Népszínház-u. 13., II. 1.

BETEGTOLÓ

önhajtásos kocsi, gyermekkerékpár legolcsóbban készítőnél. Stefka, Rökk Szilárd-u. 23. Tel.: 337—420. *56821

Vasszekrényt iratok megőrzésére venne gróf Klebelsberg-utca 19., házfelügyelő. *7312

Pedigrés hím, magyar vizslakölyköt keresek megvételre. Slavitsek Adorján, Kecskemét, Nagykőrösi-utca. 69519

Bélyeggyüjteményt veszek magánostól. Végvári, Toborzó-utca 14. Telefon: 490—132. 7290

Uj 50—55-ös BALLONOK kosárral kaphatók.

Grünwald palackkereskedés, Baross-u. 128 Telefon: 330—737.

5-800 liter ürtartalmu üstöt legalább 20 mm. falvastagsággal, öntött vagy kovácsolt vasból keresünk. Szegecseltet nem használhatunk. Ajánlatokat „Szurokfőzés 56884" jeligére Singer Hirdetőirodába, Wesselényi-u. 35. 56884

Házőrző kutyát, fajtiszta, vennék, lehetőleg „Dobermannt" jeligére főkiadóba.

Vizi-ház (nyaralónak) 3 szoba, komfort, teljesen uj, eladó. Felvilágosítás: 423—861. 37094

Billiárd magánkézből eladó. XII., Fürj-u. 32.

Prohászka-féle fehér jókarban levő gyermekkocsi eladó délelőtt ½11-ig, este 6 után. — Murányi-u. 48., II. 17.

Fehér és kék cserépkályha eladó. XII., Szendi-utca 8. (75-ös végállomásnál) 56939

Könyvet, magazint veszek, tel. hivó 115—410. könyvüzlet, Podmaniczky-u. 51. 81988

Weekend házat megvételre keresek. Ajánlatokat „Ármegjelöléssel 4523" jeligére Blocknerhez, Városház-u. 10.

Sok pénzt kap, ha nekem elad! Ingóságát, ruháját, fehérneműjét, szőnyegét, stb. becsületesen megfizetem. Hívásra megyek. „Realitas", VI., Andrássy-ut 52. I. 6. Tel. 113-881. *

Tenyész kandiszno, Jorkshirei kiállítási, gyönyörü, 2 magyar finom ló szekerel, eke, borona, lókapa eladó. Nickyné, Csillaghegy, Árpádliget. *75120

Vásároljon üzleti könyvet. Havas, Vilmos császár-ut 76. T. 125-700.

Gyermekkocsi, mély, majdnem uj, eladó. — Aggteleki-u. 7., II. 3.

Tüzifecskendő használt állapotban, 2 karu, 2 kerekü eladó. Kemény Manónál, V., Akadémia-u. 21. 56900

Sportkocsi, pólyázóasztal, járóka, kitünő állapotban eladó. V., Hollán-u. 43. Gárdos.

Gyermekkocsi, nagy fehér, kissé használt, kitünő állapotban eladó. Tel.: 116—301. 46481

Rádió, modern, 2 drb, Európavevő, u. olcsón eladó. Perjési. Gyarmat 40. 69595

Szenet veszek vagontételben. Ügynököt bányaösszeköttetéssel foglalkoztatok. „Készpénz 46517" jel. fők. *

Gázfürdőkályhák, fémrészekkel eladók. Kálvária-tér 14. Házfelügyelő. 37108

10 pengős havi részletre rádiók kaphatók. Varrógép, kerékpár, irógép. Lengyel Rádió, Teréz-körut 38. 56873

Kávéházi és vendéglői terraszkorlát virágtartóval, cca 22 m. hosszban eladó. Váci-ut 53. Telefon: 29—34—62.

BÉRL.-ELLÁT.
Lakás

1 szobás modern lakás május 1-re viztoronynál, Egressy-ut 1/i.

Daróczi-ut 32. májusi beköltözésü 3 szobás, nagy erkélyes lakás, melegvizzel kiadó. T.: 315-083.

Lenke-térnél garszon lakás májusra kiadó. Kanizsai-u. 47. házfelügyelőnél. 46400

Önálló villa, 3 sz. hall, komf. gyümölcsösben, Budagyöngye felett, vill. 4 perc. Fészek-u. hat. *

Balatonzamárdin berendezéssel villa kiadó. Ferenc-krt 5. Rónáné. *

Irodának, rendelőnek is, 2 sz. hallos, gyönyörü lakrész (üresen v. butorral) kiadó. Vasutca 5., II. 8. *37068

Első keresztény lakáskiadónál

Alkotmány-u. 19, tsz. 5

összes kiadó lakások bejelentve. Cserék. Átadások. Telefon 127-031.

3 szobás lakás, 1500 □ telekkel, többszáz termő gyümölcsfával kiadó. Évi bére 2500 P. Megtekinthető 15-én 11—3 közt: Denevér-ut 18. Azonnal beköltözhető. 7259

LAKÁSOK

fő- és albérletek nagy választékban bármerre

RAPIDNÁL

Mozsár-utca 4. Telefon: 128—947. 56953

4 szobás garzon, több lakás, állandó lakáskiadás. Teréz-körut 37. I. 5. Telefon: 120—001.

Csillaghegyen, Római állomástól 10 percre, 3 szobás, összkomfortos ház kerttel máj. 1-re kiadó. Paulay Ede-u. 51. Trafik. 7334

Átadó Lipótvárosban egyszobás utcai teljes komfortos modern lakás hideg-meleg vizzel. „Ügynökök kizárva 46436" jeligére. *

4 szobás komf. lakásom Nyugatinál elcseréléném szoba hallra v. szoba komf. „Olcsó bér 69533" főkiadóba.

Villaszerü házban 2 szobás központi fütéses uj lakás, esetleg garageval kiadó. Trombitás-ut 30.

Garszonlakásomat alkovval budai alagut közelében május 1-re átadnám. Jelige: „Balkon, központi fütés, melegviz 7306" főkiadóba.

Családi ház Kerepesi-ut melletti villanegyedben, modern, 3 szobás, összkomfortos, május 1-re kiadó. Gondnok: Dr. Kelemen Sándor ügyvéd, Mussolini-tér 1.

Előkelően berendezett

3 szoba hallos lakás

Bazilikánál

csak berendezéssel eladó.

Komoly ajánlatok „Márkás butorok 56815" jeligére főkiadóba. *

Farkasréten kis házam v. szoba kiadó. T. 118-395

Cserélek Vérmezőnél 2 sz., csel. sz., 1000 P komfortost budai 3—4 sz., kert v. kilát. régi bérüvel. „Bér, leírás 46515" főkiadóba.

Luxuslakás, villa, 2—40 szobáig, üresen vagy berendezve, város minden részén kiadó Bővebbet: Dr. Bárdosné, Nádor-u. 21. Tel. 114—614. *69596

Ötszobás, kétszobás, uj, közp. f. villában, 59-es-nél. Nagysalló-u. 7. 256—837. 46505

4 szobás magánvilla lakásomat elcserélném kisebb vagy nagyobb lakásért és üzemhelyiségért. Ügynököt díjazok. Telefon 299—773. 46512

Elcserélném Kékgolyó-utcai 3 szoba, hallos, modern kisméretü, központi fütéses, kertes lakásomat 4 szoba hallos, nagyméretü hasonlóval. Tel. 357—191 D. e. 8—9.

Szoba-konyhás lakbérbiztositékkal 1-re. „Szemeretp", 428-777.

Garszon fisz. 1 sz. lux. IV., Bástya-u. 8. Telefon: 112—600. 46455

Kiadó két szoba hallos kerttel államinak, HÉVhez közel. Sashalom, Sas-utca 24. *21718

Kétszobás VIII. k. szép olcsó lakásom elcserélem 3—4 sz., esetleg cselédszobásra, költséget megtérítem. Tel. 14-17-19. 37078

1 szoba hallos modern lakás kiadó Krisztinában hétköznap 3—5-ig. 225—127. 16863

Sashegy alján, autóbusz megállónál villában 2—3 szobás lakás, közp. fütés, melegvíz, májusra Tel. 123—166 keddtől.

Elcserélném 4 szobás igen olcsóbérü lakásomat Szabadság-tér közelében lévő 5—6 szobás modern lakással azonnalra. Tel.: 124—418. 56897

Garszonlakás kiadó. „Krisztinában". Érdeklődni reggel 157—431.

1 szobás komfortos lakás kiadó vagy átadó. Baross-u. 43., II. 5.

Lakások: Tőzsdénél 2 sz. összk. 80. Uj-Lipótvárosban 2 sz. komf. 70. Teréz-templomnál 2 sz. konyhás 50. Körtérnél 2 sz. hall 115. Másik 145. Délivasutnál 3 sz. összk. 110. Olaszfasornál 2 sz. hall, önálló, berendezett kpf. mv. 200. Zuglóban 1 sz. komf. 75. Másik 2 sz. összk. önálló kertes 90. Csanádyutca 17. f. 5. T. 498-745.

Lakrész Belvárosban, két gyönyörü szoba, fürdőszoba, magános v. rendelő, v. iroda részére kiadó. T. 2—5-ig. T. 38—40—40. 56926

Modern önálló 3 szobás villa Zuglóban garázszsal 2000. Express, Erzsébet-körut 16. Tel.: 422—156. 69615

1 szoba, előszoba stb. butorozva, különálló kertben, magányosnak, házaspárnak évi 600-ért kiadó. Dunakeszi állomásnál. Felvilágosítás: Tel.: 124—758. *56877

4 szobás: Lövölde-térnél 2400. Wolff K.-utnál hallos, garage, fütt., m viz 3200+25%.

Keresek állami ügyfeleim részére és díjtalanul kiadom főbérleti lakását - villáját

Ügyfeleim minden költségeit megtérítik,

ha kiadó-átadó lakását nálunk bejelenti. Lakást autón mutatjuk be.

CENTRUM

Rákóczi-ut 86. T. 224-111.

2 szobás komfortos olcsóbérü lakást kiadok Pestszenterzsébeti házamban 5 évi bér előfizetéssel, betáblázással. Pestszenterzsébet, István-utca 4. 56975

70 pengő bérü garszonlakás butorral együtt átadó. Megbeszélés csak telefonon 351—417. *56977

1—2 sz. lakás olcsón átadó délip.-u.-nál. Nagyfuvaros-utca 10. II. 21.

Garszonlakás Várban, villában, P 70 bérért átadó. 257-793. Otthon ir.

1 szoba hallos 125, garszon 90, 2 szoba hallos 1900. Horthy-körtérnél. 257-793. Otthon iroda.

Kétszobás lakás nyaralónak is máj. 1-re kiadó. Kozák Ágnes-ut 30.

Városmajor-u. 50/b sz. a. május 1-re még néhány luxuskivitelü garszon lakás hideg-meleg vizzel. „Ügynökök kizárva 46436" jeligére. *

2 szobás appartement

ellátással Andrássy-ut 8. T. 12-87-60 kiadó.

4 szoba hallos, uj luxus lakás garázzsal budai társasvillában kiadó. Telefon: 226—917. 46519

Óbudán szoba, konyha azonnal kiadó szőlőgyümölcsössel, kis gazdasággal. Tel.: 127—958.

Elcserélném budai 2 szobás garszon lakásomat; fürdőszoba, cselédszoba, konyha, közp. fütés, melegviz, hasonlóra, csendes helyen, lehetőleg V. kerületben. Bér fütéssel együtt P 1007.—. Levelek „Losonczi" jeligére Arató hird. Erzsébet-körut 14.

Elcserélném Marcibányi-térnél 2 szobás régibérü lakásomat ugyanakkorával Krisztinatér, Délivasut, Böszörményi-ut környékén. T. 153—765. 69588

Kiadó V. 1-re f. 2 szoba hallos uj villalakás garázzsal 2500 P, anélkül 2300 P Budaörsi-ut és Zólyomi-ut sarkán. Megtekintés után érd. Bimbó-ut 5. fsz. 2.

Elcserélem Dorottya-utcai háromszobás lakásomat 2, esetleg 1 szoba hallosra. Háromtól telefon 18—20—95.

Elcserélném VII. kerületi nagyméretü I. em. 3 szobás, erkélyes, komfortos lakásomat hasonló budai lakással. Évi bér 1500 P. Ajánlatokat „New York palotánál 56879" jel. főkiadóba.

Kettőszobás, régibérü, komfortos lakás ebédlőbutorral átadó. Bővebbet hétköznap 3—5-ig. Tel. 138—459.

Kertes villában 3 szobás berendezett lakás azonnal átadó. Kovács-u. 22. T.: 1—3-ig 16-58-64.

Horthy Miklós-híd budai hídfőjénél, uj házban, elegáns 2 szoba hallos és garszonlakás kiadó. Iroda: Horthy Miklós-ut 36.

Pénzt

kap vissza ügyfelemtől festésért, költözködésért, ha kiadó, átadó

Lakását

bejelenti.

Díjtalanul

kiadjuk. Nagy lakásválaszték bármikorra, bárhol.

EXPRESS

Erzsébet-krt 16. fszt. 2. Telefon: 422-156.

Horthy Miklós-uton vagy közvetlen közelében 2 szobás butorozott lakást keresek. „Állandó 1941" főkiadóba.

Hitler-tér—Aréna-ut, Lendvay-u.—Vilma királynő-ut közötti területen 2 szobás modern lakást keresek butorozva, vagy főbérletet. „Május 1-re" a főkiadóba.

Bérelnék télen is lakható, komfortos, butorozott kis családi házat Balatonnál, vagy más szép vidéken. „Állandó 37087" jeligére a főkiadóba.

KERESEK
3 SZOBA HALLOS
modern lakást közp. fütéssel, melegviz szolgáltatással, lehetőleg villanegyedben, Dunaparton vagy Szent István-parkban. Esetleg cserébe adom 2 szoba hallos olcsóbérü, ugyanolyan Szent István-parki lakásomat. Érdeklődés du. 2 és 5 óra között. Tel.: 498—046. 56890

Állami tisztviselő özvegye keres 1 szoba komfortos lakást. Ajánlatokat kér „E. T. 100—56968" jeligére főkiadóba.

Lakást keresek bárhol, minden költséget fizetek. Centrum, Rákóczi-ut 86. T. 224-111. 37117

Állásba helyezem, aki 2—3 szobás lakást szerez. „Összkomfort 46488" jeligére főkiadóba.

Keresek 5—6 szobás modern lakást Szabadságtér közelében. T. 124-418

Keresek május v. junius 1-re Budán 2 szobás, hallos, kertes évi lakást, v. 1—2 szobás, komfortos nyári lakást. Tel. 16—04—10. 56872

2 szobás komfortos lakást keresek nagykörut közelében, május 1-re. Telefon: 223—131.

Egy-kétszobás, komfortos lakást keres őskeresztény, gyermektelen, egész nap elfoglalva. Pontos fizető. Telefon: Százharminchat — Kilencszáztizenegy. 7333

Szoba—Ellátás

Dunaparton elegáns szoba 2 személynek ellátással kiadó. III., Cserepesutca 4. III. 3.

Főlépcs. különbejáratu elegáns szoba vidéknek napibérbe Nyugatinál. 110—636. 56954

Különbejáratu nagy üres szoba fürdőszobával, telefonnal kiadó. Szent István-körut 1., II. 7. Tel. 111—474.

Komf. gyönyörü szoba üresen kiadó. Rákóczi-ut 55., I. 14. 56929

Nyugatinál zárt lépcs. légfüt. szoba vidékinek napibér. 117—023. 56950

Folyóvizes utcai butorozott szoba kiadó. Erzsébet-körut 9. IV. 1.

Kül. bej. sz. folyó v. kiadó. Arany J.-u. 33. III. 1. T.: 316—569.

Különbejáratu csinosan berendezett utcai szoba, telefon és fürdőszoba használattal 1—2 személynek kiadó. Váci-u. 9. III. 5. 56910

Üres szobát keres üzleti nő. „Pontos 46465" főkiadóba.

Egy vagy két szobát butorozva vagy anélkül keres „Állami nyugdíjas 76603" főkiadóba.

Budán összkomfortos uriszoba állandóra májusra. T. 166-884. Délelőtt 11-ig. 76597

Hálófülke, köruton, lépcsőházi, azonnalra átadó csekély költségmegtérítéssel. Cim a főkiadóban

Balkonos eleg. lakrész, k. fütt., m. viz Krisztinában. 15-37-13. D. u. 3-ig.

Villában szoba, fürdősz. kiadó. Tel. 256-618. 71834

Butorozott szoba fürdőszobával 1 személy részére kiadó. IX., Mártonutca 35/a földszint 2.

Elegánsan butorozott utcai szoba május 1. kiadó. Megtekinthető keddtől 4—8 között. Közraktár-utca 12/a IV. 3.

Keresztény Urileányotthonban lakás 26 P. Kossuth L.-u. 1. I. 1. lépcső.

Átutazónak elegáns utcai szoba kiadó. József-körut 71. II. 35. 21743

Gulliver Penzióban szobák kitünő ellátással, vagy anélkül V., Aulich-u. 7., II. 5. Telefon 113-866. 81868

Belső VIII., vagy IX kerületben butorozott szobát keresünk. „Házaspár 46524" j. fők.

Gőzfüt. lépcsőházi fürdőbenyilós szoba napihavibérbe. 131—484.

Gőzfüt. utcai szoba kettőnek reggeli, ebéddel. Uránia-ut. 131—484.

Dunára néző kétágyas, balkonos szoba kiadó. Kék Duna penzió, Ferenc József-rakpart 15.

Kiadó utcai szoba fürdőszoba használattal urnak. Baross-u. 88., IV. 1.

Benczur-utca 7., földszint 1., teljesen elkülönitett nagy, kényelmes különbejáratu utcai szoba folyóvizzel, disztingvált urnak kiadó. 56914

Budai 3 szobás butorozott komplett lakást (nem lakrészt) keresek állandóra. „Villanegyedben" jeligére Tenzer hirdetőbe, Szervita-tér.

Andrássy-ut 14., III. 8. kétszemélyes meleg folyóvizes elegáns szoba, ebéddel, azonnalra. Tel. 112—591. 56938

Butorozott szobát keres tisztviselőnő keresztény családnál. Levelek „Bérmegjelöléssel 46516" a főkiadóba.

Külön szoba, ellátással is. Városmajor-u. 42., II. 10. 46492

Különbejáratu utcai szoba azonnalra. Szt. István-krt 5., II 3. 46507

Fiatalember szobatársként utcai szobában 80 P-ért teljes ellátást kap. Előtvös-u. 23/a., I. 1. T. 127—819. 81959

Két utcai különbejáratu szoba irodának azonnalra kiadó. „Mussolini-téren 81958" jeligére.

Budán 2 sz. összk. tel. szépen berendezve azonnalra kiadó T. 116—468.

Különbejáratu utcai szoba butorozva férfinak kiadó. Bókay János-u. 22., f. 3. 69566

Szépen butorozott szoba komfortos, különbejáratu, ellátással kiadó. Hofbauer étterem, Sándor-u. 46. 69552

Idősebb uriasszony elhelyezkedne fizetővendégnek keresztény uriembereknél Gödöllő, Nógrádverőce, Visegrád környékén. „Állandó 7331" jeligére fők. *

Nagyobb különbejáratu utcai üres szoba fürdővel május 1-re kiadó. Kresz Géza-u. 18. f. 5.

Gőzfütéssel elegáns kétszemélyes szoba reggeli, ebéddel személyenkint 4.50. Irén penzió, Klotild-utca 3/b. 46459

2 sz.-nek ellátás utcai szobában 260-ért. Kender-utca 3, I. 6. 37086

Butorozott szoba konyhahasználattal gyermektelennek jó-ére. VIII., Sándor-u. 22, I. 20, 1—3-ig. 21726

Városmajori villában folyóvizes szoba ellátással 1—2 személynek. Telefon: 35-35-89. 21730

Szabadság-térnél különbejáratu nagy szoba irodának butorozva kiadó. Tel.: d. u. 3-tól 496—726. 69583

Olaszfasori közp. fütt. szoba kiadó. 353—206.

2 szoba hallos belvárosi központi fütéses, melegvizes lakás, teljesen berendezve hónapokra kiadó. Érdeklődés reggel 8—10-ig. T.: 38—21—37. 69574

2 szobás, balkonos, elegánsan berendezett lakásrész fürdőszobával kiadó. Thökölyut 27. II. 9. 69571

Batthyány-térnél luxus uj házban kisebb szoba fütés, melegviz, részben ellátás. T. 12—46—30.

1 szoba, hallos, összkomfortos uj lakás elsőranguan bebutorozva, 1 vagy 2 személy részére május 1-re albérletbe kiadó. Telefon 150—930. délután fél 4 és fél 5 között. 46514

Elegáns butorozott szoba közp. fütt. fürdőszobában melegvizzel kiadó Falk Miksa-u. 28. III. 3. Tel. 12-12-19. 1364

Kétszobás üres utcai lakrész I-re kiadó. Rákóczi-ut 86. I. 2. 69602

Belvárosban légfütéses, melegvizes szoba ellátással, vagy anélkül kiadó. Városház-utca 14. V. 1. T. 38—10—13. 56924

Két német diákleány szobát keres Rózsadomb környékén. Aj. „Butorozva" jeligére Tenzerhez, Szervita-tér 8.

Utcai szobát fürdővel keres uriasszony „Pontosság 46472" jeligére főkiadóba.

Pasaréti-ut 14. Szalaypenzió, folyóvizes szobák, olcsó szezon előtti árak. Tel. 153—761. 56925

Utcai különbejáratu butorozott szoba nőnek kiadó Baross-u. 87-a. III. 5

Butorozott szobák

garszonbérletek, átutazószobák olcsón, napibérért, főlépcsőházi, főbérleti lakások. — Tel.: 422—136. EXPRESSNÉL. Erzsébet-körut 16., f. 3.

Fasor-penzió, Vilma kir. ut 20. Tel. 421-384. Magánvilla, tökéletes komfort, kitünő ellátás gyönyörü szobák.

Átutazóknak elegáns szoba 5 P, közp. fütt. T. 421-384. Vilma kir.-ut 20.

Főlépcs. fürdő, tel. vidékieknek napokra is. Hajós-utca 30., III. 1.

Országháznál elegáns, összkomfortos utcai, legkitünőbb ellátással. Alkotmány-u. 4., II. 6. Tel.: 126—160. 69470

Házaspár keres két butorozott vagy anélküli lakást fürdő és konyha használattal. Jel.: „Margithid közelében 46383".

Központi fütéses különbejáratu szobát fürdőszobával, kertes házban csendes és tisztaságot kedvelő hölgynek vagy urnak kiadok. XII., Városmajor-utca 56. földszint 2. 46356

2 szobás udvari lakás Lánchid pesti oldalánál albérletbe „Ügynökök 69542" főkiadó. *

Elegáns főlépcsőházi utcai, kisebb udvari szoba azonnal kiadó.. Telefon: 12—44—79. 81927

Légfütéses szoba fürdőszobával urnak kiadó. Visegrádi-u. 9., III. 6.

City-penzió, V., Gróf Klebelsberg-u. 23. Meleg folyóvizes szobák kitünő ellátással májusra állandóknak kiadók. 7330

Üres szobát, esetleg lakást bérelnék V., VI. kerületben. „Pontos fizető 7284" főkiadóba.

Lakrész, 2 szob. összmellékh., telef., butorozva vagy butorozatlan Bálvány-utcában máj. 1-re kiadó. Ajánl. „Legfeljebb 2 csendes lakótárs 7289" jel. fők.

Azonnalra 1 v. 2 szobás butorozott összkomf. lakást keresek telefonnal. „Elsőrangu 7322" jeligére főkiadóba. *

Két butorozott szobát fürdőbenyilóval, napos oldalon balkonnal vagy kertrenéző terasszal 3 személynek keresek. Esetleg két külön szoba is lehet. Ajánlatokat Vilmos császár-uti főkiadóba „Ármegjelöléssel május 1—7315" jeligén.

Lakrész, 2 szob. összmellékh., telef., butorozva vagy butorozatlan Bálvány-utcában máj. 1-re kiadó. Ajánl. „Legfeljebb 2 csendes lakótárs 7289" jel. fők.

Azonnalra 1 v. 2 szobás butorozott összkomf. lakást keresek telefonnal. „Elsőrangu 7322" jeligére főkiadóba. *

Két butorozott szobát fürdőbenyilóval, napos oldalon balkonnal vagy kertrenéző terasszal 3 személynek keresek. Esetleg két külön szoba is lehet. Ajánlatokat Vilmos császár-uti főkiadóba „Ármegjelöléssel május 1—7315" jeligén.

Közös sors.

— Ugy-e, facskám, te mindenben olyan leszel, mint a papád!
— Igen, én is éppen ugy félek a mamdtól, mint ő. Ecco.

Sashegy alján nyárilakás 1—2 szoba kiadó. Lackovich, Szamócautca 2/b. 56776

Hegyvidéken budai villában 3 szobás hallos, butorozott, összk. kerti renyilló nyári lakás kiadó. Tel.: 353—815. *

Maglódnyaralón 350 öles 600 P. XIII. Csángó-u. 20a

1 szoba hall vagy 2 szobás kertes vagy terraszos nyári lakást keres gyermektelen fiatal házaspár. Autóbusz v. villamos közelében. Ajánlatok: Budapest IV., Postaflók 13. 46427

ZUGLIGET

Pasarét környékén, lehetőleg 2 szobás komfortos

nyári lakást

keresek azonnalra. Birnfeld, Andrássy-ut 37. — Tel.: 225—043. 69526

Balaton partmenti kétszoba-konyhás villabérletet keresek julius hóra. Végvári, Toborzóutca 14. Tel.: 490—132.

Villa Visegrádon Kálvária-ut 5. nyári hónapokra bérbeadó. 2 szoba veranda bebutorozva és kert. Dr. Vajda. Telefon 119—219. 56949

Nyári lakást keresek Zugligetben kettő gyermekes család részére. „Azonnal 4522" jeligére Blocknerhez, Városház-u. 10 56836

Fizető vendégnek mennék uri családhoz erdős vidékre. „Ezredesnének 69573" főkiadóba.

Szép kettőszobás komfortos villalakás nyári idényre kiadó. Telefon 164—936. 56844

Pihenjen erdős hegyekben. „Otthon üdülő", Csobánka. Prospektus. *

Svábhegyen eleg. komf. terrasszos szobák gyönyörü parkban szezonra, weekendre kiadók. Br. Előtvös-ut 15. T. 165062

Nyárilakás 2, 3, 4 szobás Pasarét, Zugliget és bárhol. Haris 142-682.

Nyaralónak szép szoba, konyha használattal is kiadó. Rákoshegy, Endre László 4. 16857

Nyaralás-Üdülés

Legjobb üdülőhely gyermekeknek a Bakony! Üdültesse gyermekeit Bakonybélben! Bővebb felvilágositást: Endrődi Miklósné Budapest, Bajnok-u. 15. III. Siófoki villa kiadó. Brém Jánosné, VIII., Mária Terézia-tér 1. Telefon: 135—191. 19614

Háromszobás összkomfortos nyári lakást keresek felnőtteknek Svábhegyen, Pasaréten, Budakeszi-uton. Ajánlatokat „Csendes 46382" jeligére főkiadóba. Telefon 111—467.

Pasaréten 2 szobás komfortos, elegans nyárilakás kiadó. Udvarhely-u. 10/a. Hétfőtől. 69535

Nyárilakás kiadó II., Hermann Ottó-ut 5. Remek parkban, azonnaltól is, október 31-ig egy teljes komfortos 3 szobás butorozott, melegvizzel, terrasszal és egy 2 szobás üres, teakonyhával és fürdőszobával. Megtekintés csak reggel 9 ig. 56908

Svábhegy alján nyárilakás 1—2 szoba kiadó. Lackovich, Szamócautca 2/b. 56776

Hegyvidéken budai villában 3 szobás hallos, butorozott, összk. kerirenyilló nyári lakás kiadó. Tel.: 353—815. *

Maglódnyaralón 350 öles 600 P. XIII. Csángó-u. 20a

1 szoba hall vagy 2 szobás kertes vagy terraszos nyári lakást keres gyermektelen fiatal házaspár. Autóbusz v. villamos közelében. Ajánlatok: Budapest IV., Postaflók 13. 46427

ZUGLIGET

Pasarét környékén, lehetőleg 2 szobás komfortos

nyári lakást

keresek azonnalra. Birnfeld, Andrássy-ut 37. — Tel.: 225—043. 69526

Balaton partmenti kétszoba-konyhás villabérletet keresek julius hóra. Végvári, Toborzóutca 14. Tel.: 490—132.

Villa Visegrádon Kálvária-ut 5. nyári hónapokra bérbeadó. 2 szoba veranda bebutorozva és kert. Dr. Vajda. Telefon 119—219. 56949

Nyári lakást keresek Zugligetben kettő gyermekes család részére. „Azonnal 4522" jeligére Blocknerhez, Városház-u. 10 56836

Fizető vendégnek mennék uri családhoz erdős vidékre. „Ezredesnének 69573" főkiadóba.

Szép kettőszobás komfortos villalakás nyári idényre kiadó. Telefon 164—936. 56844

Pihenjen erdős hegyekben. „Otthon üdülő", Csobánka. Prospektus. *

Svábhegyen eleg. komf. terrasszos szobák gyönyörü parkban szezonra, weekendre kiadók. Br. Előtvös-ut 15. T. 165062

Nyárilakás 2, 3, 4 szobás Pasarét, Zugliget és bárhol. Haris 142-682.

Nyaralónak szép szoba, konyha használattal is kiadó. Rákoshegy, Endre László 4. 16857

Egyéb bérlet

Keresek műhelyet azonnalra vagy május 1-re, 10x7 m.-nél kisebb nem lehet. Lehet udvari is. Közvetitőt díjazom. Cim: Podmaniczky-utca 45. MOVE elnökség. 46334

Raktárhelyiségnek

2—300 m² száraz szuterént vagy pincét keresünk, lehetőleg V—VI. kerületben azonnalra vagy májusra. Ügynököt díjazunk. Schurmanek, Falk Miksa-u. 38

Elegánsan berendezett butorozott szobát,

lehetőleg garszonlakást, fürdőszobával, meleg vizzel, központi fütéssel keres német kereskedő azonnalra. Ajánlatokat a Központi Hirdető Irodába, Bp. IV., Váci-u. 1—3. (bejárat Türr István-u. 8.) kérünk. 56915

Dietás

vesekimélő ellátást (esetleg lakással) keres jó állásu negyvenes tisztviselő „Budapesten 22067" jeligére Blocknerhez, Vilmos cs.-ut 33

Várban május 1-re kiadó butorozott utcai szoba, csak ellátással együtt. Gyulay, I., Uri-u. 26.

Butorozott szobát szerény igényü ellátással keres csendes magányos uri helyen 45-ös visszavonult, komoly állami ur. Jelige főkiadóba „Uri otthon".

Irodának, lakásnak kát-három napfényes szoba fürdőbenyilóval, előszobával, telefonnal. Falk Miksa-utca 17. I. 4

Gyülölh. Szabó e. 161.

Luxusberendezésü átutazószoba rádióval, melegvizes fürdőszobával, Nyugatinál, havibérbe. T.: 29-30-37. — Kertes kis szobát kere-

sek „Villamosnál 93303" főkiadóba. — Testvérek kereszténynél kétágyast keresnek. Árajánlatokat „Tisztviselők 21683" jeligére Erzsébet-körutiba.

Országháznál elegáns, összkomfortos utcai, legkitünőbb ellátással. Alkotmány-u. 4., II. 6. Tel.: 126—160. 69470

Házaspár keres két butorozott vagy anélküli lakást fürdő és konyha használattal. Jel.: „Margithid közelében 46383".

Központi fütéses különbejáratu szobát fürdőszobával, kertes házban csendes és tisztaságot kedvelő hölgynek vagy urnak kiadok. XII., Városmajor-utca 56. földszint 2. 46356

2 szobás udvari lakás Lánchid pesti oldalánál albérletbe „Ügynökök 69542" főkiadó. *

Elegáns főlépcsőházi utcai, kisebb udvari szoba azonnal kiadó.. Telefon: 12—44—79. 81927

Légfütéses szoba fürdőszobával urnak kiadó. Visegrádi-u. 9., III. 6.

City-penzió, V., Gróf Klebelsberg-u. 23. Meleg folyóvizes szobák kitünő ellátással májusra állandóknak kiadók. 7330

Üres szobát, esetleg lakást bérelnék V., VI. kerületben. „Pontos fizető 7284" főkiadóba.

Lakrész, 2 szob. összmellékh., telef., butorozva vagy butorozatlan Bálvány-utcában máj. 1-re kiadó. Ajánl. „Legfeljebb 2 csendes lakótárs 7289" jel. fők.

Azonnalra 1 v. 2 szobás butorozott összkomf. lakást keresek telefonnal. „Elsőrangu 7322" jeligére főkiadóba. *

Két butorozott szobát fürdőbenyilóval, napos oldalon balkonnal vagy kertrenéző terasszal 3 személynek keresek. Esetleg két külön szoba is lehet. Ajánlatokat Vilmos császár-uti főkiadóba „Ármegjelöléssel május 1—7315" jeligén.

Központi fekvésü butorozott 1 szobás garzonlakást

május 1-re keresek. Levelek „Modern 4496" jeligére Blocknerhez, Városház-u. 10. 56764

Magányos tanitónőnek elegáns szoba kiadó. Hunyadi-tér 7. I. 2.

Lady Otthon urilányok részére lakás, ellátás, közp. fütt., melegv. Tel. 116-190. Klebelsberg-u. 15

Kiadó albérletbe 2 butorozott utcai szoba május 1-re. Magdolnautca 6-a. II. 2. 7294

Elegánsan berendezett butorozott szobát,

lehetőleg garszonlakást, fürdőszobával, meleg vizzel, központi fütéssel keres német kereskedő azonnalra. Ajánlatokat a Központi Hirdető Irodába, Bp. IV., Váci-u. 1—3. (bejárat Türr István-u. 8.) kérünk. 56915

Dietás

vesekimélő ellátást (esetleg lakással) keres jó állásu negyvenes tisztviselő „Budapesten 22067" jeligére Blocknerhez, Vilmos cs.-ut 33

Várban május 1-re kiadó butorozott utcai szoba, csak ellátással együtt. Gyulay, I., Uri-u. 26.

Butorozott szobát szerény igényü ellátással keres csendes magányos uri helyen 45-ös visszavonult, komoly állami ur. Jelige főkiadóba „Uri otthon".

Irodának, lakásnak kát-három napfényes szoba fürdőbenyilóval, előszobával, telefonnal. Falk Miksa-utca 17. I. 4

Gyülölh. Szabó e. 161.

Luxusberendezésü átutazószoba rádióval, melegvizes fürdőszobával, Nyugatinál, havibérbe. T.: 29-30-37. — Kertes kis szobát keresek „Villamosnál 93303" főkiadóba. — Testvérek kereszténynél kétágyast keresnek. Árajánlatokat „Tisztviselők 21683" jeligére Erzsébet-körutiba.

Nyaralás-Üdülés

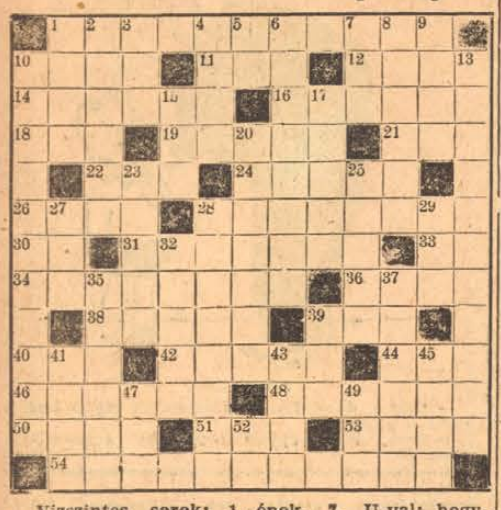
Legjobb üdülőhely gyermekeknek a Bakony! Üdültesse gyermekeit Bakonybélben! Bővebb felvilágositást: Endrődi Miklósné Budapest, Bajnok-u. 15. III. Siófoki villa kiadó. Brém Jánosné, VIII., Mária Terézia-tér 1. Telefon: 135—191. 19614

Háromszobás összkomfortos nyári lakást keresek felnőtteknek Svábhegyen, Pasaréten, Budakeszi-uton. Ajánlatokat „Csendes 46382" jeligére főkiadóba. Telefon 111—467.

Pasaréten 2 szobás komfortos, elegans nyárilakás kiadó. Udvarhely-u. 10/a. Hétfőtől. 69535

Nyárilakás kiadó II., Hermann Ottó-ut 5. Remek parkban, azonnaltól is, október 31-ig egy teljes komfortos 3 szobás butorozott, melegvizzel, terrasszal és egy 2 szobás üres, teakonyhával és fürdőszobával. Megtekintés csak reggel 9 ig. 56908

14. számu keresztrejtvény.



Vizszintes sorok: 1. Nobel-díjas tudósnő. 10. Az Antillák legnagyobb szigete. 11. Miatyánk. 12. Tragikus spártai király. 14. A sakálfejü ősegyiptomi isten. 16. A 48 utáni időkben a főváros fejlesztése körül érdemeket szerzett városi főtisztviselő. 18. Lyukacska. 19. Tyuk teszi. 21. Méz, latinul. 22. Svéd férfinév. 24. Közlekedési közteher. 26. Az inkák országa. 28. Angol sziget Venezuela partja előtt. 30. Ázsiai folyó. 31. Aprócska. 33. Ősegyiptomi isten. 34. Puhány ember. 36. Nitrogén, kálium és króm vegyjele. 38. Szándékozá. 39. Keleti ital. 40. . . . végia. 42. Férfinév. 44. . . . kedő. 46. Keleten a nők zárt lakosztálya, névelővel. 48. Afrikai homoktenger. 50. Lakatosszerszám. 51. Hajdani görög törzs. 53. Tartozik. 54. Róma nagy történetirója.

Függőleges sorok: 1. Hires osztrák filmszinész. 2. Tengeri csatahely Egyiptom partján. 3. Község Dömsöd mellett. 4. Orosz férfinév. 5. B-vel: hires szabadsághős. 6. Dalműben levő rövidebb szólóének. 7. U-val: hegylánc. 8. Nyelvtani fogalom; van: jelentő, kötő stb. 9. Irország nemzeti neve. 10. Iparostanonc. 13. Összetartás; egyetemleges felelősség. 15. Dátum-képző. 17. Fém. 20. Tisztaéletü. 23. Pipafedő. 25. Zeus felesége, majd dodonai nimfa. 27. Ilyen hal a kisbéka. 28. Három evezősoros ókori gálya. 29. Képesfél. 32. Szultáni rendelet. 35. Közeli kaposolat. 37. Exotikus madár. 39. Cégtárs rövi. 41. Hortobágyi vasutállomás. 43. Zuhanni. 45. A szerelem istene. 47. Csunya. 49. Cápa, németül. 52. Állatlak.

Az április 5-i számban közölt rejtvény helyes megfejtése:

MIMÓZAFÉLÉK
HAHOTA EPIGON
IROS BIM KAPA
RIL SORBA NON
EN MASSENA TG
SEKEL ARTISTA
Z ASAV GINA P
TERÉZIA GONDA
EG KARLYUK AR
LEP KÁMPA SIB
ÉRIK GAR ZAMA
BÁPITÓ EBONIT
GARASOSKODO

Kis helyiséget keresek élelmiszernek V., VI., VII. ker.-ben V. 1-re. „Közvetítést díjazom 7244" jeligére főkiadó.

Keresek sürgősen élelmezési üzemnek megfelelő 100—120 négyzetméternyi helyiséget villamos közelében. Szentágotay Rudolf, telefon.

Keresek 150—300 m² területü, lehetőleg udvari helyiséget Nagykörut, Baross, Romanelli-utca és Üllői-ut környékén május egyre. Pittfor, Pestujhely, Mussolini-tér. 46367

Utcai szép szuterénhelyiség, mindenre alkalmas, kiadó. Péterffy Sándor-u. 3. Erdeklödni ugyanott fszt. 2. alatt.

3-nyilásu nagy üzlethelyiség azonnalra kiadó. Szövetség-u. 4., házf.

Üzemhelyiséget keresek májusra, közvetitőt díjazok. Cipőgyár. Telefon: 226—687. 69527

Műhely-, raktárhelyiséget keresek cca 30 m² alapterülettel május 1. Megkeresés keddtől 25—75—43 telefonon.

Keresek azonnalra pincehelyiséget. Telefon: 152-826. 7329

Belvárosban kis üzlethelyiség azonnal átadó. Cim főkiadóban. 46442

Üzlethelyiség Baross-u. legforgalmasabb részén butor céljára berendezéssel vagy anélkül átadó. „Május 1—7288" jeligére főkiadóba.

Divatáru- és textilüzlet

céljaira helyiség berendezéssel átadó. „Havibér 60.— P" jeligére Tenzer hirdetőjébe, Szervita-tér 8. 56775

Keresek azonnalra XIV. kerület forgalmas helyén középnagyságu üzlethelyiséget. „Cipő 81934" jelige főkiadóba.

IRODARÉSZ

elegánsan berendezve vagy anélkül, külön telefonnal, Belvárosban olcsón kiadó. Tel. 184-587, hétköznap 368—168. *

Minden üzemnek alkalmas 100—200 m², esetleg raktárral, irodával kiadó. Első emelet 81984".

Keresek azonnali beköltözésre 200—300 m² területü pince vagy szuterén helyiséget állandóra, esetleg pincerészt „3—4 hónapra" jeligére Balogh hirdetőbe, Szt. István-körut 9. 56971

Garage helyiséget átvennék, bérelek, átépitek v. társulok. Garage, autó és üzemanyagkereskedői jogositványokkal rendelkezem. Ajánlatokat „Belterület" jeligére Balogh hirdetőbe, Szent István-krt. 4 kérek. 56963

Fogaskerekü állomás mellett 4 autó részére modern garage rövidebb vagy hosszabb időre kiadó. Telefonérdeklődés: 165—581. Rege Szálló vendéglősné.

Üzlethelyiséget keresek Rákóczi-tér körül. Telefon: 143—923. 56859

Üzlet, műhely, raktárhelyiséget keresünk májusra, közvetitőt fizetünk. Tel. 428—044.

Szuterén pincét május 1-re VII., VIII., IX. ker. bérelnék Tel. 228—006.

Két-háromszobás berendezett szép félemeleti irodahelyiség, Tőzsde közelében, légfütéssel, telefonnal, május 1-re kiadó. Értekezés hétköznap 9—12-ig. Tel. 117-149

Gépierőre berendezett

faipari üzem keres

kb. 80 m² alapterületü világos, száraz

üzemhelyiséget

lehetőleg 1—2 szobás lakással. Ajánlatokat „Közmüvel ellátott" jeligére Blocknerhez, Vilmos császár-ut 33.

Trafikhelyiség kiadó. hátralékkal. T. 166—952.

Két üzlethelyiség forgalmas helyen, gyümölcs, tojás stb. részére teljes felszereléssel kiadó. „Olcsó bér" jeligére Blockner hirdetőbe, Városház-u. 10.

Helyiséget Keleti környékén keresek. Közvetitőt díjazok. Zell, Damjanich-utca 46.

Kis üzlethelyiséget keresek a IV., V. kerületben, költséget megtérítek. Tel.: 119—091. 81982

Üzlethelyiség kiadó Visegrádi-utca 36. alatt. Tel. 129—004. 56892

Forgalmas helyen nagy üzlethelyiség, vendéglőnek is alkalmas, lakással kiadó. Pestszentlőrinc. Rákóczi-ut 3.

Üzlethelyiséget kicsit, forgalmas helyen sürgősen keresek. Fazekas, Ráth György-u. 8. 46528

Nagyobb szuterén vagy pincehelyiséget raktár céljára VIII., IX. kerületben junius 1. keresek. Ügynököt dijazok. „Megfelelő 46532" Pesti Hirlap főkiadóba.

2 üzlethelyiség kiadó. XIV. Kerékgyártó-u. 22.

Calvin-tér közelében forgalmas utvonalon üzlethelyiség nagy kirakatokkal átadó. „Azonnalra 37107" Erzsébet-körut főkiadóba.

Üzlethelyiség főutvonalon kiadó. Dr. Szánthó iroda. V. Váci-u 34. T. 298—450. 46533

Garázs Budapest területén, egyedüli használatra, 1—2 kocsi részére kerestetik. Tel. munkanapokon 115-661. 56871

Üzlethelyiség Lipótvárosban füszer, csemegének lelépés nélkül máj. 1-re kiadó. Cim V. Wahrmann-u. 6—8. IV. 4

Üres gyárhelyiséget raktárnak vagy nagykiterjedésü raktárhelyiséget keresek. „Azonnal 37124' Erzsébet-krti főkiadóba.

Pestkörnyékén bérelnék hosszabb időre magtermelés céljára 2—3 hold földet. Tel. 498—398.

Győrnél 2 hold jól jövedelmező gyümölcsös házzal havi 30 pengőért bérbeadó. Tulajdonos: Ujpest, Bocskay-u. 30.

Azonnalra keresek ötventől százholdas tengeri termelésre alkalmas bérletet tanyával v. tanya nélkül. Választ Megközelíthető, jel.-re Tenzerhez. Szervita-tér.

GYÁRTELEPET,
üzletet, nagy lakást
üzemhelyiséget
bármekkorát keres, szerez, ajánlót dijaz:
FELLNER 120-124

Béke-térnél cca 250 □ közm. telek, telepnek kiadó. Jel. „Faépület 46353" főkiadóba. *

Bérbeadó serteshizlalda

150 sertésre kitünő férőhellyel, fürösztővel, 14 holdas tanyával, istállóval; nagy tengeritermő vidék, előnyös sertésbevásárlási lehetőség. Farm Mezőgazdasági Szövetkezet, Váci-utca 65.

Lupaszíget

nyári vendéglő bérletére komoly vállalkozót keresünk. „Fix össze" jel. Blau hirdető irodájába. VI. Eötvös-u. 28. 56954

Üzlethelyiség, raktárhelyiség II. Keleti Károly-u. 28-b. alatt május 1-re átadó. Tel. 155-330. *

Raktárhelyiség belterületen földszintes, száraz cca 260 m2, 5 méter magas, bérbeadó. T. 293-898

Gyümölcsös, 10 hold, Pest mellett eladó vagy olcsón azonnalra bérbeadó. Dr. Fried, Arénaut 102. Tel. 122-164. *

KÜLÖNFÉLE

Házasság

Házasságközvet.

Társaságbeli legdiszkrétebb házasságközvetités. Tel. 42-19-30. Doctorné király-utca 67. I. 3.

Kitünő uri házasságokat diszkréten, gyorsan közvetit urinő. Alsóerdősor 8. f. 2. Telefon: 225—480.

Utólagos dijazással leggyorsabb eredménnyel közvetit házasságot Balázsné, Csáky-u. 16. f. 7.

Sebestyén, Teréz-körut 17. Kétévtizedes cég!

Férjhez mennének: árvaleány 50 holddal, félárvaleány nyolcvanezerrel, gazdálkodóleány száz holddal, özvegy asszony száz holddal. Bővebbet Papp, Szeged. Csuka-utca 34. 69516

Nagy Jenő 31 éve közvetit házasságokat. Rákóczi-ut 61. Tel.

Férjhez mennének: urileány 60.000 P.-vel; félárva 30.000 P.-vel, árva 25.000 P.-vel. Fényképek Nagy Jenőnél, Rákóczi-ut 61. 56934

Államiak, magasrangúak is nősülnének. Megbizásaink vannak ősk. urileányok, több százezer kp. földbirtokkal, bérházakkal. Terézkörut 25. I. 16. Telefon 312—686. 69589

Erdélyi urileány 25 éves 1000 holdas birtokkal ez uton férjhezmenne. Megb. Klinovszkyné Csáky-u. 16. I. 7. 46509

Hozomány nélkül elvesz em azt a vidéket kedvelő urinőt, ki gyermekemnek jó anyja lenne. En református leikész, 55 éves, jól szituált özvegy vagyok. Megb. Klinovszkyné, Csákyutca 16., I. em. 7.

Feleséget keres

Egyet. dipl. VI-ban, (600 P évi nyugdijjal, elvenne főv. dipl., érettség. fix. fiz., vagy vagyonos rk. urhölgyet. „Szép villaotthonába 43521" főkiadóba.

Szigoruan magánhirdetés! 27 éves, öskeresztény egyetemi végzettségü tisztviselő nősülne. „Közvetitők kizárva 7355" jelig. főkiadóba.

Külföldön élt állami tisztviselő, protest. 44 éves, karcsu, barna (170 cm.), csinos, fiatal szivü, gazdag lelkü, szellemes, hasonló feleséget keres. 30-ig, lehetőleg német v. angol nyelvtudással. Házzal v. birtokkal előnyben. Levelek Buest 114, 5-ös sz. postafiók. 81959

Nősülne nyug. pénzintézeti igazgató némi vagyonnal, társadalmi pozicióval, hozzáálló, független, zeneszerető urihölggyel, megértő, kiegyensulyozott életre. „60 éves öskeresztény 7363" jeligére főkiadóba. Magánhirdetés.

Nyugdijképes

52 éves igazgató-tanító vagyok, megnősülnék. Hozományt nem kivánok, berend. lakásom is van. Választ „Fontos a személy 56932" jel. fők.

Nősülne 33 éves müszerészmester, üzlettel, némi hozomány megkivántatik. „Nefelejts 7354" jeligére főkiadóba.

Alkalmazásban lévő 53 éves, józan életü, feleséget keres házmesterséghez némi hozománnyal, lehet vidéki egyedülálló. „Megértő 46540" jeligére főkiadóba.

Intenziv szellemi és müvészi életet élő szolid, jó megjelenésü holggyel megismerkedne házasság céljából diplomás, középtermetü ur. „Özsülő halánték 39—46534" jelig. főkiadóba.

Öskeresztény mérnök házasság céljából megismerkedne hozzáálló urileánnyal, hozomány megkivántatik. „Mérnök 21747" jeligére Erzsébet-köruti főkiadó.

30 éves ősnemes, önálló uriember némi hozománnyal biró, információképes, házias, keresztény urileányt feleségül venne. „Csak egymásért" jeligére Blocknerhez, Városház-u. 10.

Nősülne tőkével, mérsékelt nyugdijjal 49-es. Kölcsönös rokonszenv a legfontosabb. Ezyedüllét, foglalkozás, jövedelem, vagyon előny. „Mindvégig egymásért 81952" főkiadóba.

Magánközlés. Ösnemes, vagyonos, neves visszatért ügyvéd nősülne birtokai tisztázására szolgáló 20.000 I. helyü jelz. kölcsön hozománynyal. Megértő, otthonszerető, irodalom- és természetbarát, kivételes szív és lélek. „Én 69515" jel. alatt iróknak évében többet.

Hatvanas, intelligens uriember, havi 500 pengő jövedelemmel, feleséget keres hasonló tulajdonságokkal biró urihasszonyt hozománnyal, német anyany. előnyben. Ajánl. „Hozomány biztositva 7367" fők.-ba.

Évi 4500 P jöv., lakással tisztv., prot., ötvenes, házasság céljából vallásos, 30—40 éves, intelligens, barna, megfelelő jöv.-mel biró hölgy irjon „Szebb jövő 21739" Erzsébet-köruti főkiadóba.

Jóállásu tisztviselő feleséget keres. Müvelt (tanárnő, tanitónő, érettségizett), szép, nyulánk, 30 év körüli hölgyek levelét kérem „Házasság 45964" jeligére.

Magánhirdetés. Negyvenötéves özvegy, öskeresztyén gazdatiszt, bérlő, vállalat tulajdonos, 500 pengő átlag jövedelemmel havonta, 3 szobás berendezett garszon lakással, megnősülne. Melyik jobbmódu, független, zeneértő, nemesszivü, mély lelki intelligenciával biró, csinos urinő adná meg a választ. Közvetitő kizárva. „Keresem az eltemetett boldogságom 81863" jel. főkiadóba.

Magányos hatvan éves, önálló uriember hozzáálló urinő ismeretségét keresi házasság céljából. „Danubius 21706" jeligére Erzsébet-köruti főkiadóba.

Feltünő magas, öskeresztény, komoly férfikorban lévő mintaférfi, érettségizett iparos, hozománnyal biró fiatal hölggyel házasságra lép. „Falparos 46394" jeligére főkiadóba.

Magánhirdetés. Öskeresztény ötvenötös nősülne. „Nyugdijas tisztviselő 7221" főkiadóba.

Magánhirdetés. 56 éves ref. özv. állami iparos hozom. nősülne. Nyugdij v. készpénz. Jobb özv. v. hajadon „Nekem is van 46361" jeligére a főkiadóba.

Fővárosi közmünél 350 P jövedelemmel, nyugdijképes, müszaki végzettségü, jómegjelenésü férfi kimondottan házias, csinos feleséget keres, kelengyével, butorral. „Hozományt nem kérek 56802" j. fők.

Ötvenes özvegy ember vagyok. Megértő feleséget, kislányomnak gondos anyát keresek. Hozományt nem kérek, nyugdijképes állami állásom jövedelme 400 P, némi vagyonom van. Házias hölgy irjon „Lelki jóság 56804" jel. fők.

Jól szituált, 36 éves, röm. kat., szépen berendezett főbérleti lakással biró ur társaság hiányában ezuton ismerkedne házasság céljából. „Molletek előnyben 46364" főkiadóba.

Vidékről keres 31 évig feleséget bpesti, ősker. nyugdijas, jómegjelenésü. vagyonos tisztviselő. Részletes leveleket „Család 46404" jeligére főkiadóba.

Magánhirdetés. Jobb iparos megismerkedne házasság céljából dolgozó nővel. „Jobb nő 46466" jeligére főkiadó.

A kötszövő- vagy szövőiparban képzett, jobbmódu urilányt elvenne saját szövőüzemme. rendelkező, 29 éves, öskeresztyén textiltechnikus fiam. Ügynökök ne fáradjanak. Szives válaszokat a főkiadó „Vidéki Szövő- és hurkoló üzem 7306" jeligével továbbit.

Ösk., értékes, szolid, komolygondolkodásu, magasintelligenciáju, finomlelkü igazi urileány ismeretségét keresi házasság céljából 22 évig. „Fiatal diplomás 46412" főkiadóba.

Gyárvállalat jólszituált fiatal tulajdonosa házasság céljából komoly kapcsolatot keres vidéki uricsalád 23—27 éves csinos házias leányával. Öskeresztény szülők kiemeritő levelét kérem abszolut diszkréció mellett. Közvetitő kizárva! „Öskeresztény 21701" főkiadóba.

Magánhirdetés. 40 éves elvált vidéki tisztviselő feleségül venne 25 éven aluli karcsu intelligens leányt. 400 P jövedelmem van. Ajánlatok „Gyermek intézetben 69511" jeligére

Nősülne 36-os diplomás állami tisztviselő. Max. 27 éves, 160 cm körüli kifogástalan megjelenésü, sportszerető és délelőtti elfoglaltságu vagy ennek megfelelő jövedelmü személyes levelét „Pasarét" jeligére Blocknerhez, Vilmos császár-ut 36. 56850

Csinosabb, jobb helyzetü hölgyet keres boldog házasságra. „Középkoru állami 46470" főkiadóba

Magyar kir. pénzügyőr, 30 éves vagyok. Fizetésemen kivül földbirtokom jövedelme is hozzájárul gondtalan megélhetésünkhöz, tehát nem hozományt, hanem feleséget keresek. Levelet „Talpig becsületes 56931" jel. fők. tov.

Magánhirdetés! Vagyonos gentry nőül venne negyvenes, szintén vagyonos, vérbeli urinőt. „Méltóságos 21725" Erzsébet-köruti főkiadóba

Férjet keres

Tehermentes nagy bérlázam 80.000 kp. árvaleány, 25 éves, ősker., csinos férjhez menne. „Magánhirdetés 46431" főkiadóba.

Magánhirdetés. Jó családból való nagyon csinos barna asszonyka, 28 éves ker., egy kislányával férjhez menne biztos állásu magas uriemberhez. „Szerény otthon 46376" jel. fők.

Állásban levő 40-es diplomással házasság céljából megismerkedne „Tanárnő 45950" fők.

Magánhirdetés. Férjhez mennék nyugdijjogosult uriemberhez 50—60 évesig. „Csinos jó feleség 46348" jeli. főkiadó.

30 éves egyedülálló ősker. csinos özvegy férjhezmenne szolid férfihez ötvenezer P-t érő ingatlannal, huszezer készpénzzel. Magánlevelet „Gazdálkodó özvegye 56803" jelige fők.

Magánhirdető! 35 éven felüli helyes, kedves urileány kései örökségéből P 6000 férjhez menne biztos állásu v. gazdálkodó, becsületes uriemberhez. Nincs senkim. „Valaki után vágyom 69507" jel. főkiadóba.

Magánhirdetés. 45—50-es informk. urhoz férjhez menne „Tanitónő 69512" főkiadóba.

Vagyonilag független bérháztulajdonos özv. gyermektelen uriasszony vagyok, férjhez mennék jó pozicióban lévő korrekt 50—55 év körüli uri emberhez. Levelek „Boldog otthon 46464" a főkiadóba. Csak pontos cimre válaszolok.

Nyugdijas urhoz férjhez menne 38 éves budai ingatlantulajdonosnő. „Budán 46417" jel.

27 éves rk. állami tanitónő, komoly ur, férjet keres. Közvetitővel nem tárgyal. „Buzakalász 58799" főkiadóba.

Szigoruan magánhirdetés! 50 éves, egyedül élő vezető állásban levő meleg otthont és családot szerető békebeli urinő magához való házastársat keres. Leveleket „Magánhirdetés 69520" f.

Birtokos család, bár csak 19 éves leánya vagyok, mégis szeretnék férjhez menni. Olyan férfi, aki beéri egyelőre 15.000 P. hozománnyal, irjon főkiadóba „Csinos, házias 56933" jeligére.

30 éves, csinos, keresztény árvalány 2 szobás lakással, 4000-rel, lehetőleg nyugdijashoz férjhez menne. „Magánhirdetés 56877" főkiadóba.

Férjhezmennék otthont, vagyont egyaránt becsülni tudó férfihoz. 32 éves csinos árvaleány vagyok. Jövőnket 300 holdas földbirtokom biztositja. Komoly férfi irjon „Gesztenyebarna 56930" jelig. főkiadóba.

Házasság céljából megismerkednék érettségizett férfivel. „Közvetitők kizárva 7347" fők.

Önhibáján kivül elvált vidéki szolid, házias, csinos 22 éves asszony férjhezmenne. Jövendőbelim jövője biztositva. Választ főkiadóba kérek „Biztos jövő 46414" jeligére.

Megismerkedne jómegjelenésü, reprezentáló negyven körüli urinő, gazdaságban, üzletvezetésben kiválóan jártas. „Házasság céljából 46441" főkiadóba.

Ötvenes kereszt. fényképészhez vagy rokonszakmájuhoz férjhez menne bpesti jólmenő müterem tulajdonosnője. „Megértés 56873" Erzsébet-köruti fők.-ba.

35 éves, jómegjelenésü, szép magas, szőke keresztény nő butorral, férjhez menne intelligens, biztos állásban lévő „Komoly uriemberhez 46525" jel. fők.

Férjhez menne keresztyén, gyermektelen, csinos, házias, jólelkü, középkoru vidéki özvegy tanitónő, 300 P fizetés, 23.000 P értékü ingatlannal. Lehetőleg nyugdijjogosult vagy nyugdijas főtisztviselők, tisztviselők, földbirtokosok komoly ajánlatát kérem közvetitő mentesen „Hü feleség 46490" jelig. fők.

Csinos, 50-es magánnyugdijas nőül menne vonzó, finom lelkiségü jobbmóduhoz. „D-moll 81903" Erzsébet főkiadó.

Jómódu, gazdalány, állami alkalmazott, komoly férjet keres. „Hüség 37090" Erzsébet-körut főkiadóba.

Özvegy asszony, kinek vidéken belvárosi háza van, férjhez menne nemeslelkü állami tisztviselőhöz. Jelige „Csere-bogár 81904" főkiadóba.

Magánnyugdijas hölgy otthonnal, irodával férjhez menne kereskedő, köztisztviselőhöz. „Nyugodt élet Boesten 6755".

Magánhirdetés. Két kertisztviselőnő, biztos állásu keresztény, komoly uriemberrel ismerkedne házasság céljából 40—50 évig. „Tisztviselőnők 16853" jeligére Krisztina-körut fiókba.

Társ

Alföldi városban több évtizedes füszer-, festék- és gyarmatáru, kijelölt cukor- és petroleumnagykereskedés keres abszolut hozzáértő őskeresztyény, nős 30—40 éves agilis, komoly, szorgalmas müködő társat 30.000 pengővel. Ügynök ne irjon. „Saját házamban aranybánya 81728" főkiadóba.

Ékszerüzlethez tőkés társat közreműködéssel keresek. „Ékszer 7249" jeligére főkiadóba.

Kettőezerötszázat adok havi egyszázötvenért teljes biztositás mellett, közreműködéssel. Keresztes, Pesthidegkut. Várhegy-utca 25. *

Négy-, hat- és tizezerrel finansziroznánk vállalatot, kellő garanciával. „Gazdálkodó özvegye 56803" jelige fők.

850 hold bükkerdő megvételhez 65.000 P-vel társat keresek, prima üzlet. Cim a főkiadóban.

Társat vagy társnőt keresek szép hasznot hajtó üzleti lebonyolitásokhoz kettőezerrel. Választ „Százszázalékos fedezet 46395" főkiadó.

5—10.000 P-vel közreműködéssel társulna agilis őskeresztény urasszony. „Ingatlanbiztositék kell 56832" fők.

Elismert, szükséges szabadalmamhoz társat keresek. Erdeklödés „Komoly 56830" jelige Erzsébet-körut főkiadó.

Nyomdába iparjogos társat keresek vagy betársulok. „Fővárosi nyomda 7303" jeligére főkiadóhivatalba.

Készpénzét abszolut szolid és gyorsan lebonyolódó áruüzletekkel kockázatmentesen gyarapithatja. Kitünő összeköttetések. Jelige: „Legalább tiz—tizenötezer 46448" főkiadóba.

Öröklakásos

épitkezésekhez ötvenezer pengővel biztositott hasznos társat keresek. „Ötvenezer" jel. Braun Hirdetőbe, József-krt 38

Vegyi, müszaki és gépiczikkekre nagykereskedői iparigazolvánnyal és jó összeköttetésekkel társulna meglévő céghez öskeresztény, korrekt uriember „Információkéves 46454" fők.

Érdekel szanatóriumi és gyógyfürdői társulás, gyógyszervegyészeti ipar és birtok. Arajánlatokat a főkiadóba „Szanatórium 7317" jeligére.

4—5 ezerrel tojás engroshoz társat keresek. „Árufedezetre 56831".

Jólmenő vállalatba betársulnék 10—15.000 P-vel vagy rövidlejáratu vállalkozást finansziroznék. Jelige: „Öskereszténnyel" Blockner, Városház-utca. 56769

Társat keres jómenetelü nagykereskedés 10—20.000-ig. „Lehetőleg közreműködő 69521" jeligére főkiadóba.

Pénzét gyümölcsözzesse meg, kereskedelmi vállalkozásunkban, 1000—150.000-ig, 1000.— P után havi 40—60 P haszonnal. Társuljon édesiparhoz, pensióhoz, söntésbe, csemegeüzletbe, jéggyárhoz, szeszfőzdébe, faiparhoz, müszaki vállalathoz, vegyiüzembe, szénbányákhoz, szinházi vállalkozásokhoz, téglagyárhoz, kávéházhoz, müködő üzemekhez (fedezet van). Ált. Forg. Váll. Tel.: 140—256. Rákóczi-ut 61., III. 69540

Vezető férfi v. hölgy nyári vendéglő büffébe felvételtik egyezerrel. Hétfőn tel.: 189—428. *

Keresztény tiztől-ötvenezerig társul biztos, prima vállalkozásba. „Lehetőleg garanciával 89506" jel. főkiadóba.

Nagykereskedő társat, finanszirozót keres 10 ezertől. „Export 7297".

10—30.000-ig betárulnék szolidan megalapozott, minden információt kibiró vállalkozásba, üzembe, üzletbe. Öskeresztény megbizottam Vilmos császár-ut 20. III. 12. Tel.: 115—891.

Társulnék meglevő festék- vagy füszerüzlethez. Közreműködéssel, háromezerrel, kereszténnyel. Cim a főkiadóban. 46403

Élelmiszer, hentesáru és szeszes italok kis- és nagykereskedői, valamint ezek közvetitői iparának gyakorlására iparigazolvánnyal rendelkező öskeresztény, szakmabeli tőkés társat keres. Ajánlatok „Nagy összeköttetés 69557" jeligére főkiadóba.

Komoly vállalatot finanszirozónek 10, esetleg 30.000 pengőig. Komoly ajánlatokat „Nem szanálok 69549" jeligére a főkiadóba.

600 telket eladtunk! Társuljon a meglévő 200 tulajdonhányaddal és első hellyel biztositott hasznához. „Ötezertől 56875" fők. *

Keresztény, egyenruházati cikkek nagykereskedője keres tőkés társat. „Komoly 4522" jel. Blocknerhez, Városház-utca 10. 56837

Társulásokat közvetit. Pénzt közreműködéssel haszonrészesedésre kihelyez Takács, Prohászka Ottokár-utca 8.

12—16.000 pengővel finanszirozónk életképes, biztositékot nyujtó vállalatot vagy üzletet. Ajánlatok „Kereskedő" jeligére Blocknerhez, Városház-u. 10. 56893

10.000—15.000 pengővel havonkint lebonyolitható, reális keresetet biztositó áruüzlethez finanszirozót keresek. „Kézzel fogható garancia 69597" jel. főkiadóba.

Társulnék vagy finanszirozónk meglévő vállalkozást vagy aktuális elgondolást harmincezer pengőig. Részletes ajánlatot „Vegyipar előnyben 69598" jel. főkiadó.

Cipőüzlet átvételéhez tőkét társat keres keresztény, igazolványos szakember. „Nagy jövő 37101" jeligére az Erzsébet-körut főkiadóba.

Bordiszmüves iparomhoz pénzes társat keresek. „3000 P 21733' jel. Erzsébet-körut főkiadó.

Rentábilis üzletet, cikket hozó megbizható egyénnel társulok. Iparigazolvány müszaki kereskedésre, tőke, üzleti és üzemhelyiség van. Megkeresések „Részletes értesités" jeligére főkiadóba.

Üzlet közvetitésemhez agilis ker. fiatal embert keresek. Takács, Prohászka Ottokár-u. 8.

Társat keresek szabad tömegcikk gyártáshoz 4500 P-vel, teljes fedezet. Bővebb. Klauzál-utca 9., táskaüzem.

Élelmiszer gyári üzem 30 ezerrel finanszirozót keres havi 1000 P haszonrész, tőkére dupla fedezet. Ker. Andrássy-ut 56. I. 6. 81989

Rum-, likőrüzem átvételéhez tőkést keresek. Közreműködéssel 37088' Erzsébet-krti főkiadóba

Nagyarányu angoraszathoz pénzes társat keres igazolt szakember. „Szaküzletszerüség 21724" Erzsébet-k. fők.

Papirüzletbe v. tejcsarnokba társulnék Pesten v. környékén idősebb nő 1200 P-vel. „Megbizható 37072" Erzsébet-k. fők. *

Öskeresztény keres alkalmazást v. betársulást nagyobb üzemhez v. vállalathoz. Mezőgazdasági termelés v. értékesités előnyben. Ügynökök kizárva. „50000 P—46456" *

Társulhat három ezerrel vagy bérbeveheti elegáns, körüli, jól bevezetett uri, női fodrászüzletemet. „Csak iparra jogos 37095" jeligére Erzsébet-körut főkiadóba. *

Egyéb különféle

Kihelyezek különféle pénzeket I—III. helyre, 1—10 évre, pesti, környéki házakra, telkekre, részingatlanokra. Üzletszerzőket dijazom. Kornai jelzálogköl sön iroda Gróf Zichy Jenő-u. 30. (111—871.) 50424

6%-os hosszulejáratu kedvezményes kölcsönök. Mórocz bankcég, Erzsébet-körut 58. T.: 222-823

Jelzálogkölcsön törl. kötelezetts. nélkül öt évre 6½ %. Konverz ó is. Lukács Lajos irodája utján. Kinizsi-u. 6/a

Komoly személykölcsön csak bank- és részv. társ. tisztv.-nek, Lukács Lajos irodája, utján, Kinizsi-u. 6-a.

6%-os kölcsönöket folyósit hosszu időre bankcégvezető. Rákóczi-ut 50., II. 52. T.: 225-494.

KÁR KISÉRLETEZNI! Ingatlankölcsönök Bruckner bankigazg. Erzsébet-krt 18. Tel.

Olcsó pénz hosszu lejáratra, előköltségmentes, földbirtokra 5%, kereskedőknek, iparosoknak nagy kedvezm. V., Szent István-körut 27., I. 1. Tel.: 128—992. 81935

Jelzálogkölcsönt

10 évi törlesztésre korlátlan összegig azonnal kihelyezünk budapesti és pestkörnyéki házra, villára, részházra I—III. helyü bekebelezéssel, évi 6%-kal. Objektum R. T. Erzsébet-körut 27. I. 2 Telefon 422—153. Alapitási év 1911. 69036

Kölcsön adok 1500—2000 pengőt kézizálog, ingatlan fedezetre. Bejegyzett cég előnyben. — „Pontos 81951" főkiadó.

Vidéki privátpénz, törlesztésre, kinevezett állami tisztviselőknek bárhová. „Kedvező feltételek 37104" jel. Erzsébet-körut főkiadóba.

Trafikos keres 4000 P kölcsönt nagy forgalmának lebonyolitásához; tőkére ingatlangarancia. Elsőrendü befektetés. Ker. Andrássy-ut 56. I. 6.

Ingatlankölcsönök hosszulejáratu, 1—II. helyre. „Előnyösen 56862' fők.

Nagyforgalmu trafik „Kölcsöntőkét keres 7346" jelige főkiadóba.

Árufedezetre 2—3000 P. kölcsönt keresek. „Textil 56934" jel. főkiadóba.

Felhivás! Meg szándékozom venni Sipos Henrik vendéglőjét (IX., Ferenc-krt 44.), esetleges hitelezőket felszólitom, hogy követelésüket 3 napon belül irásban jelentsék be. Későbbi bejelentésekért nem vállalok felelősséget. Porubsky Ferencné. IV., Havas-u. 6.

Gyermeket örökbe fogadnék, teljes lemondással. Végkielégitést kérek. V. L., Pestszentimre, Árpád-u. 129. 69244

BASEDOWOS?

Galyatetőn

(1000 m) az Ilona-villában gyógyulás és meleg otthon várja. Tel.: 5.

Naposcsibét, élveérkezést szavatolva, bárhová szállit: Szabó Károly, VIII., Luther-u. 4. Tel.: 139—615. Ingven árlap. *

6 szobás ház vételéhez 7000 P. hozzájárulását kéri keresztény uri család idősebb egyénnek, akit ezért élete végéig jól eltartanának. Pestszenterzsébet, István-u. 4. 56974

Dr. Gerő Ernő könyve: Válás és nőtartás 1 P. Auer üzletében, Bpest, Rákóczi-ut 11.

Elveszett Peggy barna törpe Pekinieser, megtaláló illő jutalmat kap. Margalit, Kelenhegyi-utca 11.

A kiadásért dr. Kovács Dezső, a nyomdáért Kertész Árpád felelős.

Képes Vasárnap
15. szám. 1941 április 13.

Gróf Teleki Pál ravatala

Ára 40 fillér

Engesztelő szentmise a Mátyás-templomban a nemzet nagy halottjáért, gróf Teleki Pál volt magyar miniszterelnök lelki üdvéért. A szentélyben a kormányzó ur. — Alsó kép: A parlament kupolatermében felállitott ravatal előtt megkezdődik a gyászszertartás. Baloldalt a kormányzó ur és a kormány.

Pál temetése

Bárdossy László miniszterelnök bucsuztatja az ország nagy halottját.

A kormányzó ur és kisérete távozik a parlamentből.

A koporsót lehozzák a kupolacsarnokból. — Alsó kép: cserkészek a temetési menetben

Gróf Zichy Nándorné, Teleki Mária grófnő, gróf Teleki Géza és Zichy Nándor a gyászmenetben. — Alsó kép: József Ferenc királyi herceg, József királyi herceg és Serédi Jusztinián hercegprimás a gyászmenetben.

Gróf Teleki Pál temetése

A gyászkocsi elindul.

Räder német tengernagy és Buti olasz nagykövet, a német és olasz kormány kiküldöttjei a gyászmenetben.

Witz Béla pápai prelátus, a Bazilika plébánosa a gyászszertartást végzi.

Bárdossy László a kormány részvétét tolmácsolja Teleki Mária Zichy Nándorné grófnőnek és gróf Teleki Gézának, néhai gróf Teleki Pál lányának és fiának.

A friss sírt koszoruk óriási tömege boritja.

A kormány tagjai a sírnál: balról jobbra vitéz Bartha Károly, Varga József, gróf Széchenyi Bertalan, Bárdossy László,

Gróf Teleki Pál és a revizió

Bandholtz tábornok, az Északamerikai Egyesült Államok budapesti katonai missziójának vezetője 1919 december 3-án közölte a magyar kormánnyal az antant békekonferencia meghivását a Párizs melletti Neuillyben tartandó béketárgyalásokra. Ezen a napon külön minisztertanács foglalkozott a meghivással és elhatározták, hogy ebben a bizottságban a társadalom minden rétege képviselve lesz és gondoskodnak arról is, hogy a bizottságban a gazdasági, pénzügyi és nemzetiségi szakértők jelentékeny számban helyet kapjanak.

E bizottság tagjaira hárult azután az a roppant nagy és sulyos feladat, hogy a „béketárgyalások"-on a magyar igazságot védelmezzék. Nagy és sulyos feladat volt. Nem egyéni érdekekért kellett harcolni, de a legtöbbért; mindenért: Magyarországért.

Még decemberben közzétették a lapokban a bizottság tagjainak névsorát. Közöttük ott volt gróf Teleki Pál neve is.

Reá hárult a feladatnak az a része, hogy bebizonyitsa tudományos érvekkel is, hogy jogunk van az ország minden darab rögéhez, mert itt mindig magyar volt az ur, magyar volt a gazda, a többiek csak vendégek, akik később aztán megfeledkezve a vendégjog tiszteletben tartásáról, azt hangoztatták, hogy övéké a föld és övéké az ország.

Gróf Teleki Pál egész életében mindig reális gondolkozásu ember volt. Jól tudta, hogy érveinket akármilyen ékesszólással terjesszük is elő, hatástalanok maradnak. Ha a jogos panasz süket fülekre talál, talán a jogos, tudományos érveket meghallgatják.

Legelőször is olyan térképre volt szükség, amelyen szemmelláthatő világossággal bizonyithatjuk igazságunkat, azaz pontos néprajzi térképre. Sajnos azonban, Magyarországon a béke boldog éveiben mindenre gondoltak, csak éppen a kisebbségek fenyegető előretörésére nem.

Gróf Teleki Pál ekkor hetven kartográfussal, térképkészitővel nekifogott a hatalmas munkának. Legelőször is egy ujszerü megoldásra gondolt. Az eddigi térképeken ugyanis soha nem látszott kifejező erővel a magyarországi népesség megoszlásának a magyarok javára mutatkozó döntő számaránya. Gróf Teleki, a kiváló földrajztudós, ugy szerkesztette meg ezt az uj népességeloszlási térképet, hogy azon a népsürüséget a lehető legpontosabban feltüntette és igy kimutatta, hogy a magyarság a völgyekben és a régebbi településre alkalmas helyeken mindenütt számszerüen is tulsulyban van.

Az uj térképet, mivel a magyarságot piros szinnel ábrázolták rajta, a külföldi tudósok *carte rouge* néven ismerik és ez a munka szerzett alkotójának olyan nagy elismerést és tudományos méltatást világszerte. Első ilyen megoldásu térkép volt Teleki Pál munkája, melyet azóta már a világ valamennyi nemzetiségi térképkészitője módszereiben és megoldásában is teljesen átvett.

A hatalmas munkát, mint már emlitettük, hetven szakember készitette el a legnagyobb nehézségek között. Egyrészt csak nehezen dolgozhattak, hiszen ezer és ezer akadályt kellett leküzdeniök, sem megfelelő térképészeti intézet nem állott rendelkezésükre, sem megfelelő eszközök, sőt a legnagyobb titokban tudtak csak dolgozni, hiszen vigyázniok kellett minden léptükre, minden mozdulatukra.

Végre hosszu és fáradságos munka után kész lett a térkép. Ott állott a hetven áldozatos lelkü magyar előtt a döntő bizonyiték. Éppen ezt használta fel azután gróf Teleki Pál egyik legfőbb érvnek a békekonferencia előtt és meggyőző erővel bizonyitotta be saját készitésü térképével megdönthetetlen igazságunkat.

Hogy még ennek a tudomány legszigorubb követelményei szerinti bizonyitásnak sem lett meg az eredménye, az már más kérdés.

A „békét" reánkkényszeritették . . .

Gróf Teleki Pál, miután ezt a nehéz feladatot elvégezte, vállára vette a trianoni békeszerződés becikkelyezésének és az országgyüléssel való elfogadtatásnak borzasztó terhét. Ahogy ez megtörtént, önmaga ellen tett vádinditványt az országgyülés előtt.

Majd a küzdelmek hosszu esztendői jöttek. Gróf Teleki Pál, visszavonulva a politikai vezetéstől, egyedül a tudománynak élt. Mint tudós szolgálta a revizió ügyét. Számtalan külföldi előadásában hivta fel a világ figyelmét a bennünket ért igazságtalanságra.

És nem hiába!

Husz esztendő multán, — szinte csodálatos, hogy éppen az ő miniszterelnöksége alatt —, ennek az áldozatos munkának megtermett a gyümölcse.

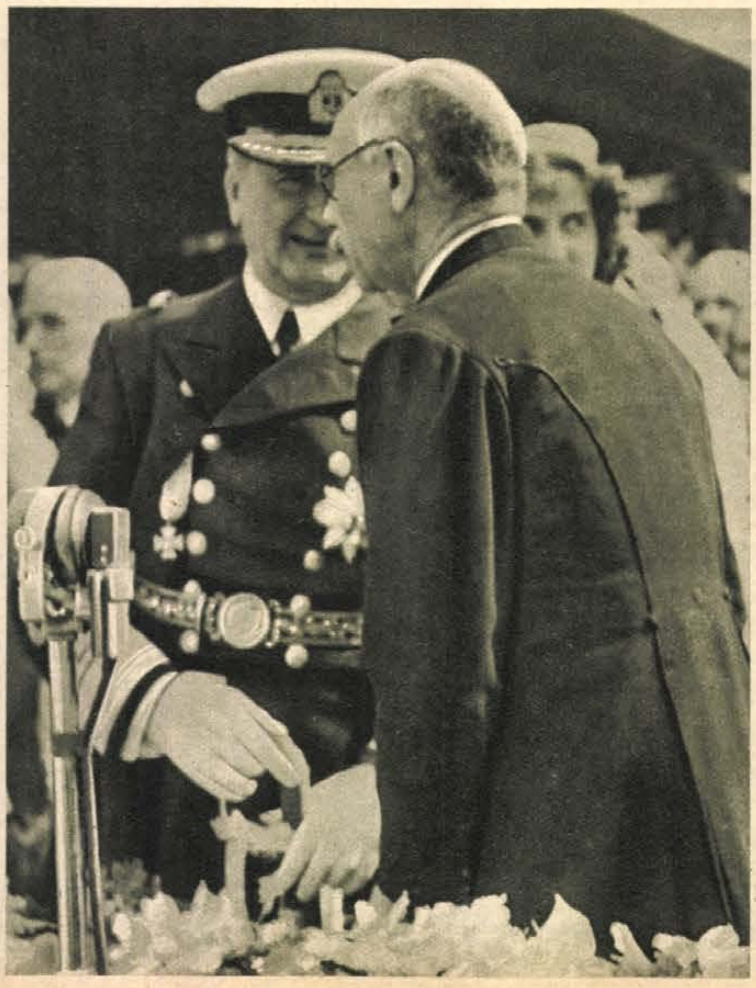
Először a Felvidék, azután Kárpátalja, végül Erdély egy része visszatért.

És az ország soha nem fogja elfelejteni, amit leghübb fia tett érte!

Dr. Pados Pál.

Gróf Teleki Pál 1938 októberében Komáromban, a szlovákokkal való tárgyalást vezeti. Mellette jobbra Kánya Kálmán és Pataky Tibor, balra Wettstein János, volt prágai követünk.

Gróf Teleki Pál, Kánya Kálmán és Wettstein János 1938 októberében Komáromban, a „Zsófia" gőzös fedélzetén a Felvidék térképe előtt tanácskoznak. — Alsó kép: a miniszterelnök és gróf Csáky István 1940 augusztusában, a második bécsi döntőbirósági tanácskozás alatt az uj erdélyi határvonalat tanulmányozzák.



Alsó kép: a miniszterelnök a Kormányzó Urral a kolozsvári bevonulási ünnepségen. Jobbra Anna királyi hercegasszony.

Az első Teleki-kormány eskütétele után, 1920 július 19-én. Az ülő sorban: Haller István, báró Korányi Frigyes, Rubinek Gyula, gróf Teleki Pál miniszterelnök, Ferdinándy Gyula, nagyatádi Szabó István; mögöttük állnak: sokorópátkai Szabó István, Benárd Ágoston, Sréter István, Tomcsányi Vilmos Pál, Bleyer Jakab.

Gróf Teleki Pál 1938 május 13-án az Imrédy-kormányban a kultuszminiszteri tárcát vállalta. Az ülő sorban: Sztranyavszky Sándor, gróf Teleki Pál vitéz Imrédy Béla, Kánya Kálmán, vitéz Keresztes-Fischer Ferenc, Hóman Bálint; állnak: Reményi-Schneller Lajos, Bornemisza Géza, vitéz Rátz Jenő, Mikecz Ödön, bárcziházi Bárczy István. — Alsó kép: a második Teleki-kormány, megalakulása után. Ülnek: vitéz Keresztes-Fischer Ferenc, gróf Teleki Pál, Hóman Bálint; állnak: gróf Csáky István, gróf Teleki Mihály, Tasnádi Nagy András, Kunder Antal, vitéz Bartha Károly, Reményi-Schneller Lajos, Jaross Andor és bárcziházi Bárczy István.

Gróf Teleki Pál mint politikus

Gróf Teleki Pál, a tragikusan elhunyt miniszterelnök elsősorban tudósnak készült és nem politikusnak. Ezzel korántsem akarjuk azt állítani, hogy ő nem volt olyan nagy politikus, mint tudós és igazi hivatásának területéről ment át egy másik területre, amikor kétizben is kormányelnökséget vállalt. A tudós-politikus kétségkivül sokkal gyakoribb külföldön, különösen Franciaországban és Angolországban, mint nálunk Magyarországon és ezek a tudós-politikusok a nyugati nemzetek legnagyobb államférfiai közé tartoznak. Ehhez a politikustipushoz tartozott gróf Teleki Pál is.

A világháborut követő nehéz, zavaros idők sodorták őt be a politikába s először mint a szegedi ellenkormány külügyminisztere szerepelt. Mint ilyen, ő tartotta az összeköttetést a Magyarország iránt barátságos érzületet tanusító külfölddel. Már akkor igen tetterős politikusnak és igen jó diplomatának bizonyult. Az első kormányát Simonyi Semadan Sándor lemondása után alakitotta meg 1920 juniusában. (Junius 22-én mutatkozott be először a nemzetgyülés előtt.) Igen nagy és sok felelősséggel járó feladat volt ebben az időben a kormányt vállalni. Az ország ezer sebből vérzett, a pénzügyek napról-napra romlottak, ezenkivül nagy társadalmi ellentétek emésztették az országot, konszolidációról, belső rendről még nem is lehetett beszélni. Kormányában több jó erő foglalt helyet, köztük Korányi Frigyes pénzügyminiszter, Nagyatádi Szabó István a kisgazdák vezére, a másik kisgazdavezér Mayer János, a nagybirtok képviselője Rubinek Gyula. Nagy feltünést keltett gróf Teleki Pál szép és mélyenjáró miniszterelnöki beköszöntő beszéde. Kifejtette benne, hogy Magyarország ezeréves történelme folyamán mindig a Nyugattal tartott és szemben állott a Kelettel. Ez a hivatása ma is fennáll, majd hangsulyozta, hogy a békeszerződések által teremtett állapotok nem maradhatnak tartósak és a revizionak gyorsan be kell következnie. Kijelentette még, hogy mindent el fog követni a közrend fenntartására és valóban, egyesztendős kormánya alatt végetvetett a belső kilengéseknek.

Az első Teleki-kormány sok nagy és fontos törvényt alkotott. Hogy az értelmi proletáriátus szaporodását megakadályozzák, megalkották a „numerus clausus“ néven ismert törvényt, amelyről Teleki kijelentette, hogy az csak ideiglenes. Szabályozták a kormányzó jogkörét. A kormányzó hatalma is ezen a törvényen alapul. Nagy, szinte korszakos alkotása a Teleki-kormánynak a földreform: a földbirtok helyesebb megoszlásáról szóló 1920. XXXVI. törvénycikk, amely nem oldotta meg a földkérdést, de mint kezdeményezés, alapvető jelentőségü.

A Teleki-kormány alatt, 1920. november 13-án cikkelyezték be a két nemzetgyülésnek egy komor gyülésén a trianoni békeszerződést. Hegedüs Loránt, aki korábbi bukása után a pénzügyminiszterséget vállalta, megkezdte a pénzreformot és nem az ő szaktudásán és lelkesedésén mulott, hogy nem sikerült az országot az infláció hinárjából kivezetnie.

1921. márciusában egy olyan sajnálatos esemény következett be, amely az ország nyugalmát teljesen felkavarta és Telekinek is távoznia kellett. Ez volt IV. Károly király első visszatérési kisérlete, amely kirobbantotta a legitimisták és a szabadkirályválasztók ellentéteit. Telekinek távoznia kellett Gratz Gusztáv

Alsó kép: a miniszterelnök a Szent István-napi körmenetben.

külügyminiszternek egy kijelentése miatt („A király, fájdalom, elhagyta az országot"), amely a nemzetgyülés szabadkirályválasztó tagjai között nagy felháborodást keltett. Utóda gróf Bethlen István lett.

Második miniszterelnöksége már a nagy nemzetközi válság idejére esik. Előzőleg résztvett a komáromi tárgyalások munkálataiban és Kánya külügyminiszterrel együtt neki is jelentékeny része volt abban, hogy az elszakitott Felvidék egy részét visszacsatolták Magyarországhoz. Itt említjük meg, hogy gróf Teleki Pál volt a reviziós kérdésnek a legnagyobb tudós szakértője, aki a tudomány sulyos érveivel mutatott rá arra még a békeszerződések idejében, hogy a Dunamedence vizrajzi egységének megbontása milyen sulyos gazdasági következményeket vonna maga után. Második miniszterelnöksége elé az egész nemzet feszült várakozással tekintett. Teleki nagy programot adott, amely az országgyülés mind a két házában a legnagyobb tetszést aratta. Kormányelnökségének az első idejére esik Magyarország keleti vármegyéinek a visszatérése, amit kiváló diplomáciai érzékkel ő készitett elő és amit az ő kormánya hajtott végre.

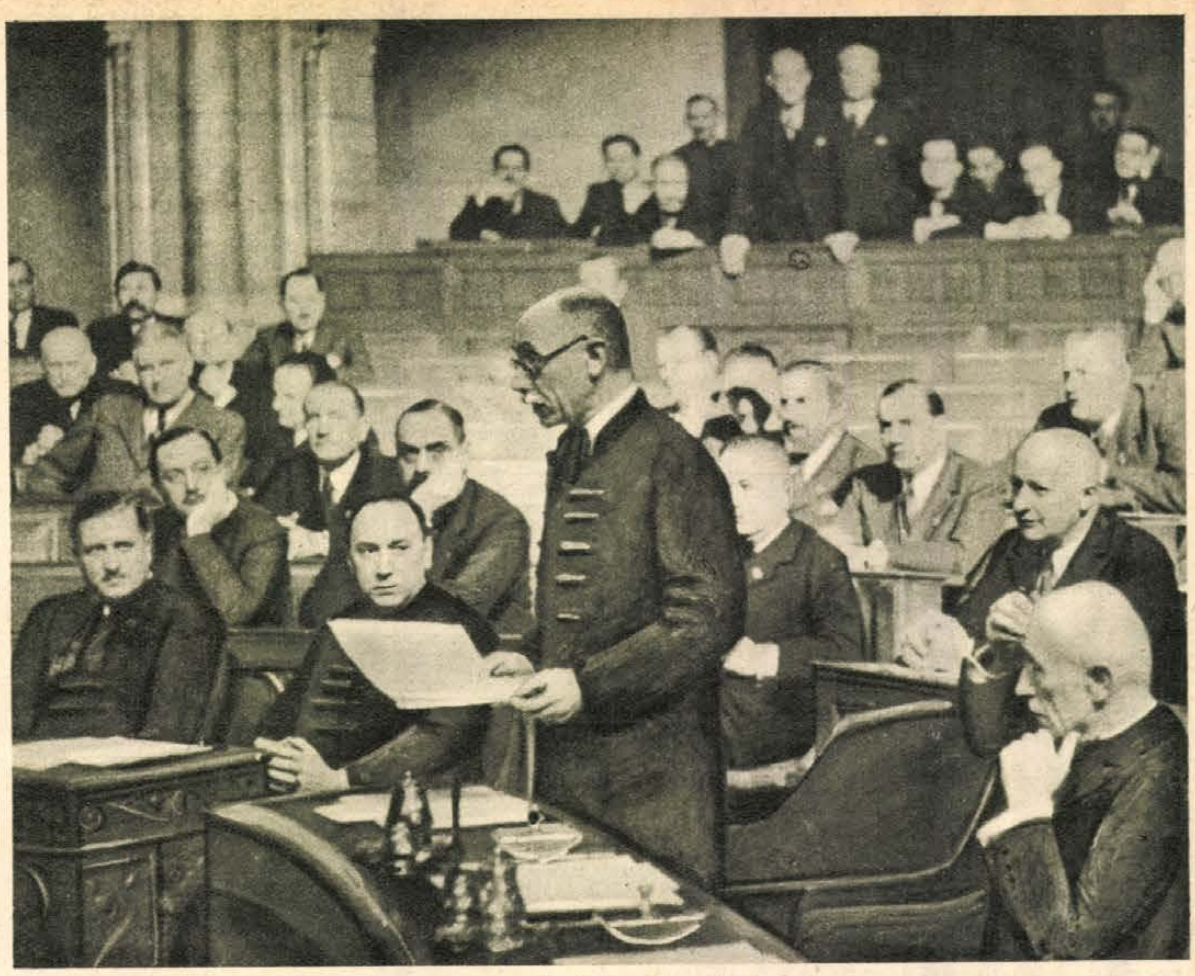
Sok nagy és életbevágó fontosságu törvényt alkotott, főleg szociális téren. Természetesen ezek a nehéz idők nem voltak alkalmasak arra, hogy meg lehessen valósitani nagy szociális alkotásokat. Ilyen időkben, mint a mostaniak, a kormánynak az a főfeladata, hogy az örvények és a sziklák között biztos kézzel vezesse az állam hajóját. Biztosabb és jobb kezekbe nem kerülhetett volna a kormánykerék, mint az övébe. Több fontos utat tett, hogy megszilárditsa az ország külpolitikai kapcsolatait és több fontos tanácskozást tartott a baráti nagyhatalmak vezetőivel. 1939 áprilisában gróf Csáky István külügyminiszterrel először Rómába, majd Berlinbe látogatott. 1940 husvét hetében Olaszországban járt, ugyanez év julius 11-én Csáky külügyminiszterrel együtt Berlinbe utazott és fontos tárgyalásokat folytatott Hitler vezérrel és kancellárral. Közben nagy esemény kavarta fel Közép-Európa nyugalmát. Oroszország megmozdult és visszafoglalta Romániától Besszarábiát. Az orosz beavatkozás teljesen felboritotta a belső rendet Romániában és Magyarország nem hagyhatta kihasználatlanul az orosz politikának ezt a kétségkivül nagy sikerét. A Teleki-kormány felvetette az erdélyi kérdést. Erdély kérdése Teleki Pált, mint erdélyi származásu politikust sokat foglalkoztatta. Kellő előkészületek után, 1940 augusztus 30-án jött létre a bécsi döntés, amely Erdély jelentékeny részét visszajuttatta Magyarországnak.

Teleki Pál miniszterelnök és Csáky István külügyminiszter november 20-án ismét Bécsbe utaztak és ez alkalommal Teleki több mint kétóra hosszáig tartó beszélgetést folytatott Hitler vezérrel és kancellárral. Ez alkalommal vitatták meg Magyarország később tanusitandó magatartását. Itt történt meg az a fontos döntés, melynek eredménye az lett, hogy Magyarország csatlakozott a berlini német-olasz-japán paktumhoz. A nemzetközi helyzet azóta egyre sulyosabb. Gróf Teleki Pál miniszterelnök mindig hive volt a Jugoszláviával való baráti megegyezésnek. Ez a megegyezés is létrejött. Teleki éj-napot eggyétéve dolgozott. Szórakozásról vagy bármilyen más időtöltésről szó sem lehetett nála, magánélete alig volt.

Az elmult husz esztendőben ő volt Magyarország legalkotmányosabb lelkületü kormányférfia. Többször megemlitette az alkotmányreformot, de mindig hozzátette, hogy a reformnak nem szabad ellenkeznie Magyarország ősi tradicióival és a magyar alkotmány szellemével. Mint tudós a maga területén egyike volt a legkiválóbbaknak. Fiatalkorában hosszabb tanulmányutakat tett, bejárta egész Európát, Amerikát, az afrikai Szudánt, Kelet-Ázsiát. Lehet, hogy hatással volt rá nagybátyjának, gróf Teleki Sámuelnek, a hires afrikai utazónak a példája. Ő maga is tervezett többizben felfedezőutat. Közvetlenül a világháboru után Finnországba utazott és visszatérése után megalapitotta a Turáni Társaságot. Vezető tagja volt a Földrajzi Társaságnak. A politikai földrajznak ő volt a legkiválóbb magyar szakértője és ehhez a tárgykörhöz tartozó munkásságával külföldi szakkörök elismerését is kivivta.

Teleki mint szónok nem volt magával ragadó és nem volt népszónok. Beszédei azonban mindig tartalmasak voltak és lekötötték az intelligensebb hallgatóság figyelmét. Az utókor is bizonyára meg fogja róla állapitani, amit mi kortársak is tudtunk róla, hogy gondolkodásában, lelkületében, tetteiben teljesen magyar volt, hiszen nem egyszer panaszolta, hogy nem tudunk eléggé magyarok lenni. Szinte végrendeletszámba mennek a következő szavai:

„Nem szabad engednünk magyarságunkból! Ezt a magyarságot erősen és sértetlenül fenn kell tartanunk. Számunkra nem titok, hogy veszélyekkel vagyunk körülvéve. Történelmünk során már sok válságot átéltünk, de mindig megálltuk helyünket!"



A miniszterelnök beszél a Házban.

Gróf Teleki Pál vitéz Keresztes-Fischer Ferenccel és gróf Bethlen Istvánnal a Ház folyosóján.
Alsó kép: a miniszterelnök beszél a Corvin-rend mult évi lakomáján.

Alsó kép: gróf Teleki Pál beszédet mond egy vidéki gyülésen.

Gróf Teleki Pál miniszterelnök és gróf Csáky István külügyminiszter 1939 áprilisában Rómában Mussolinival és gróf Cianóval.

Hitler vezér és kancellár 1939 áprilisában fogadja gróf Teleki Pált és gróf Csáky Istvánt. Jobbra Sztójay Döme magyar követ. — Alsó kép: a magyar államférfiak Göring tábornagynál.

Teleki a külpolitikus

Pár hónappal tragikus halála előtt, szükebb baráti körben, amikor politikáról és politikusokról volt szó, mondotta gróf Teleki Pál jellegzetes, fanyarul humoros modorában:

— Magam is jól tudom, hogy még mindig sokan vannak, akik kérdezik: miért foglalkozik magamfajta professzorember politikával és külpolitikai kérdésekkel, ahelyett, hogy könyvei mellett maradna. Ezek az emberek nehezen akarják belátni, hogy tárgyi tudás és politika éppenséggel nem ellentétes fogalmak, a szakértelem talán mégis inkább használ, mintsem árt a vezetőknek. És különösképpen igy van ez a földrajzzal, amely egyre kevésbé választható el a világ nagy kérdéseitől.

Ebben a pár mondatban hiven tükröződik Teleki Pál felfogása a politikáról és külpolitikáról. Látható és észrevehető törekvése volt egész miniszterelnöksége idején, hogy vezető állásokba szakembereket, köztük tanárokat, professzorokat ültessen, mert a tárgyi tudást elengedhetetlen alapfeltételnek tartotta. Semmitől sem irtózott jobban, mint a felületességtől, a felszinnek és külsőségeknek csillogásától, a szép, de üres szavaktól, a szóvirágoktól. Ez a szigoru professzor, aki világéletében hires volt arról, hogy könyörtelen alapossággal vizsgáztatott és a protekciót üldözte: ugyanilyen, szinte vizsgáztató mértékkel mérte le munkatársait is.

Ez a rendkivüli szaktudás, tárgyi felkészültség adta meg egyik alapját külpolitikai tevékenységének. Teleki Pálból a világháboru után oly sulyos idők csináltak politikust és külpolitikust. A trianoni összeomlás után a legnagyobb szerep várt a földrajztudósra, hogy megdönthetetlen bizonyitékokkal mutassa ki azt a tarthatatlan, egész Európának egyensulyát felboritó helyzetet, amelyet a páriskörnyéki békék teremtettek. Itt vette kezdetét tudományos harca a revizió érdekében. Teleki Pál fáradozása Trianonban nem tudott az ellenség elvakultsága következtében eredményt elérni, de mégis megindított egy folyamatot, amely Magyarország fokozatos megnagyobbodásához vezetett el.

Gróf Teleki Pál külpolitikai tevékenységének nagyobbik része a kulisszák mögött játszódott le, csöndes, szivós és hangyaszorgalmu munkával, adatgyüjtésekkel, érveknek és ellenérveknek felhalmozásával, a tudomány fegyvereivel. Ifjukora óta az az ember volt, aki nem szerette a külső szereplést, sőt egyenesen irtózott a nyilvánosságtól. Szive mélyén a politizálást sem szerette, talán éppen azért, mert az elválaszthatatlan a közszerepléstől. Békés, boldog Nagymagyarországon megmaradt volna tudósnak, fiatal nemzedékek buzgó nevelőjének. A huszas évek óta azonban szaktudása szükségszerüen külpolitikai arzenál lett és igy vált belőle az európai diplomácia frontján a magyar külpolitika fegyverszállitója.

Később, jóval utóbb, amikor a legnehezebb időszak következett be a világon, 1939 februárjában, ismét arra kényszerült, hogy kilépjen elvonultságából és vállalja Magyarország miniszterelnökségét. Első miniszterelnöksége idején, 1920-ban, elsősorban is belpolitikai természetü feladatok hárultak rá. Az akkori légkörben, közvetlenül a trianoni szerződés aláirása után, Magyarország külpolitikája merev elzárkózásra talált minden oldalon, tenni aligha lehetett valamit. Mint akkori miniszterelnök, két hónapon keresztül a külügyi tárcát is magának tartotta fenn, ez az egész időszak azonban a világháboru után porba sujtott ország első éledezése volt.

Kilenc hónapi miniszterelnöksége végén, 1921-ben mondott le a kormányról, visszavonult a belpolitikától, ezóta a kulisszák mögött harcolt, szerényen és szinte láthatatlanul, tudományos munkát folytatott, de külpolitikai eredményeket érlelt, előkészitette a magyar feltámadást. Ahogy 1920-ban az idők követelménye szólitotta őt a közélet élére, ugy 1938-tól kezdve megint az események alakulása tette nélkülözhetetlenné, hogy bucsut mondjon magányának és immár nem a kulisszák mögött, hanem előtérben vivja meg a végső harcot.

Alsó kép: gróf Teleki Pál és gróf Csáky István Ribbentropnál.

1938 őszén kezdődött Csehszlovákia feldarabolása, Komáromban folytak le azok a diplomáciai tárgyalások, amelyeken Magyarország az összeomlás óta első történelmi elégtételét kapta. Kánya Kálmán, akkori külügyminiszter mellett, gróf Teleki Pál volt akkor az ország második fődelegátusa. Ettől kezdve vált részesévé az aktiv magyar külpolitikának.

1939 februárjában vette át a miniszterelnökséget, egészen más körülmények között, mint 1920-ban. Annak idején a belső kérdések rendezése állott az előtérben, most viszont, a nagy világégés előestéjén. az volt a nagy feladat, hogy miképpen lehet az országot átmenteni az elkövetkező sulyos nemzetközi viszontagságokon. Gróf Teleki miniszterelnök hűséges és kiváló munkatársat választott megboldogult gróf Csáky István személyében, aki páratlan készséggel és képességgel vezette a külügyminisztériumot, de aki maga is elismerte, hogy atyai barátja, tanitója és nevelője az a gróf Teleki Pál, akivel együtt jelent meg annak idején, mint fiatal attasé, Triánonban.

Gróf Csáky külpolitikája egyúttal gróf Teleki külpolitikája volt, hiszen nemcsak együtt dolgoztak, de kifelé együtt is képviselték az országot. 1939 áprilisában együtt látogattak el Rómába és Berlinbe, 1940 júliusában együtt voltak Münchenben és Obersaltzbergben Hitler vezér és kancellárnál, amely utóbbi látogatás a román krizis előtti időre esett. Két és félhónappal később, amikor a tengelyhatalmak külügyminiszterei 1940 augusztus 30-án meghozták a második bécsi döntést, ugyancsak együtt tartózkodtak Bécsben megfigyelői minőségben. Nem sokkal később, 1940 november 20-án ismét elkisérte gróf Teleki Pál Csáky Istvánt Bécsbe, amikor Magyarország csatlakozott a háromhatalmi egyezményhez. Ez alkalommal a Bécsben tartózkodó Hitler vezér és kancellár kétórás megbeszélést folytatott a magyar miniszterelnökkel.

Gróf Teleki Pál, a tudós, természeténél fogva zárkózott és visszavonuló ember volt, aki vasággal borzadt a fellépéstől, a nyilvános szerepléstől, hiszen legszivesebben mindig csak dolgozott volna. Mint miniszterelnök és külpolitikus azonban tudta, hogy ez a nyilvánosság is feladatai közé tartozik, ezt is vállalta, ami bizonyára áldozat volt számára. Nem szerette, ha megbámulják, ha fényképezik, ha előtérbe tolják, ha nyilatkozatra birják. Európaszerte legendás lett szükszavuságáról. Kerülte a nagy szavakat és ha már olyan volt a helyzet, hogy okvetlenül szólnia kellett, csak kurta válaszokat adott.

Ismeretes hiressé vált mondása, amikor az ujságirók Komáromban megkérdezték:

— Mit hisz Excellenciád, mi lesz az eredmény?

Mire tartózkodóan válaszolta:

— Jegyezzék meg az urak, hogy én csak Istenben hiszek!

Első berlini látogatása alkalmával a német sajtó képviselőit fogadta. Mosolyogva állott meg a terem közepén, körülnézett és csöndes derüvel mondotta:

— Mit is szólhatnék Önökhöz? Minden rendben van, nem történt semmi különösebb esemény, igen örülök, hogy itt lehettem, egyebet aligha mondhatnék. Van még ezenkivül valami kérdés?

Az egyik ujságiró megszólalt:

— Milyen benyomásokkal távozik Excellenciád?

— Igen, határozottan jókkal. Mondtam már, minden rendben van.

Ezzel véget is ért az interju.

Bármennyire idegenkedett is a nyilvánosságtól, mégis egyike volt azoknak, akik a legméltóbban tudták képviselni Magyarországot. Egész fellépésében volt valami lenyügöző és öntudatos magabiztonság, ahogy másokkal szembe tudott nézni. A szellem emberének ragyogó és csodálatos fölénye sugárzott tekintetéből, tiszteletet gerjesztett mindenhol, amerre csak megjelent. A népszerüséget külföldön sem hajhászta, zárkózott és komoly maradt, méltóságteljes és öntudatos, ami annyira ellentétben állott több balkáni diplomata udvariaskodásával, hajbókolásával, szinészkedésével. Ur volt a szó legnemesebb és legmagyarabb értelmében.

Amikor második bécsi látogatása után távozott a Belvedereből, egyik igen előkelő német diplomata e szavakkal fordult a magyar sajtóhoz:

— Boldog és büszke lehet Magyarország, hogy ilyen férfi képviseli. Nagy ember, igazi nagyur...

A nagy ember, a nagyur most eltávozott sorainkból; de halálában, emlékében is, halhatatlanul és feledhetetlenül tovább képviseli azt az országot, amelynek életében egyik legnagyobb fia volt.

Gróf Csáky István, gróf Teleki Pálné, gróf Teleki Pál és gróf Csáky Istvánné 1940 augusztusában Bécsbe indulnak, ahol a magyar államférfiak a második bécsi döntőbirósági tanácskozáson vettek részt.

Magyarország csatlakozása a háromhatalmi egyezményhez. Ribbentrop mellett balra gróf Teleki Pál, jobbra gróf Ciano és gróf Csáky István. — Alsó kép: gróf Teleki Pál miniszterelnök Hitler kancellárral beszélget.

lsó kép: gróf Teleki Pál Rómában, 1940 márciusában, gróf Ciano olasz külügyminiszterrel.

Gróf Teleki Pál dolgozik egy cserkésztáborozáson.

Gróf Teleki Pál, Magyarország tiszteletbeli főcserkésze, megérkezik egy táborozásra.

A cserkészek minisztere

Gróf Teleki Pál cserkész volt. Nemcsak szabad idejében volt cserkész, hanem minden cselekedetében, gondolkodásában, érzésében és megnyilatkozásában.

Aktiv cserkész volt, aki résztvett minden cserkész megmozdulásban, még pedig ugy, amint az igazi cserkészhez illik: közvetlen munkával, tehetségének teljes latbavetésével. A legmagasabb közéleti poziciót sem tekintette akadálynak ahhoz, hogy a legközvetlenebbül vegyen részt a mindennapi cserkészmunkában. A cserkész társadalomban a legmagasabb rangja volt, Kormányzó Urunk tiszteletbeli főcserkészszé nevezte ki, ő azonban a legmagasabb cserkész-tisztség mellett is mint csapattiszt és az intéző-bizottság tagja végezte a munkáját.

Már az első nagyszabásu hazai táborozáson, az 1926. évi megyeri nagy táborban ott lakott a cserkészek „Pali bácsi"-jaként a sátorban a fiukkal és tiszttársaival együtt, később, 1933-ban a gödöllői világnagytábornak parancsnoka volt és ezt a tisztséget is a legkomolyabban viselte, valóban parancsnokolt, szervezett és irányitotta a tábor munkáit. Az é érdeme, hogy a cserkészek történetében a gödöllői Jamboree külön fogalom, mintaképe a tökéletesen megrendezett cserkésztáborozásoknak.

Minden cserkészt barátjának bajtársának, testvérének tartot és becsült. Ha mégis a cserkész repülők közelebb érezték magukhoz, annak az az oka, hogy Teleki Pál személyesen szervezte meg a cserkészek vitorlázó repülő munkáját. Hálás cserkésze az ő nevéről keresztelték el legnagyobb hangárjukat a Hármashatárhegyen „Gróf Teleki Pál hangár"-nak. Szintén személyesen és a legnagyobb lelkesedéssel vett részt a cserkés hadijátékok megszervezésében az örsi táborozásokban, a tiszképző munkában. De sem adatokkal, sem cselekedeteinek vagy előadásainak felsorolásával nem lehet tisztább képet rajzolni Teleki Pál cserkész-mivoltáról, mint azzal az egyszerü megállapitással, hogy cserkész volt a magán és közéletében egyaránt, cserkész, akit nem tisztségei emelte a többiek fölé, hanem a jellem és munkája tette az ország el cserkészévé.

A volt miniszterelnök a cserkészek mult évi szeptemberi hadijátékán.

Alsó képek: gróf Teleki Pál a Cserkészszövetség vezetőségével e tábori misén. — Jobboldalon: a volt miniszterelnök feleségével hármashatárhegyi cserkész-repülőtáborban, uj vitorlázógépek fe avatásán.

A Balkán félsziget geostratégiai fontossága

A Balkán félsziget, vagy ahogy a rületét uraló hegység után röden nevezni szokták: a Balkán, játságos föld- és néprajzi vionyai következtében mindig gy szerepet játszott a világtörnelemben. Geopolitikai helyzenél fogva hid, átmenet Európa Ázsia között. Északi határa a záva (1) és Duna (2), de sokan zzászámitják a Havasalföldet , mig északnyugati határának Isonzót (3) tekintik.

A félsziget jellemző sajátossát már neve is mutatja — „Baln" törökül hegységet jelent —, onban nem egy hegytömböt talunk ezen a félszigeten, hanem ész sor hatalmas hegyláncot.

Ez a földrajzi tagoltság okozta, gy a különböző medencékben ás és más népek telepedtek g, melyek egymással rendszeit nem a legjobb viszonyban ltak. Főleg a vallás választotta őket egymástól, ugy hogy a lkán, az etnográfiai mozaikk szinte fogalmává lett.

Hegységei három csoportra tazódnak. Nyugaton vonulnak vé- a Dinári Alpok, középen tajuk a szerb-macedon-thrakiai nböt és északkeleten a Balkán bolgárul „Stara Planina" — gységet. A fentemlitett medenkben gyülnek össze vizei, mint Vardar (29), Sztruma (26), Ma-a. Legfontosabb folyói meg Morava (11), Boszna (7), Iszker), Drin (25) és az Aszpropotasz (előbb Acheloasz-nak hiv-).

Legnagyobb stratégiai jelentőe a Boszna (7), Morava (11), rdar, Marica, Vojusa és Visz-a (görögül Aliak mon) nevü gyeknek van. Utóbbi az egyei közvetlen összekötő vonal bánia és Szaloniki (31) között különösen a mostani görögsz háboruban igen nagy jelentőséggel bir. *A földrajzi tagoltság volt oka, hogy erős központi uralmat a Balkánon csak idegen hóditó népek tudtak ideig-óráig néhány évszázadon át magukhoz ragadni, igy a Krisztus utáni I—V. században a rómaiak, a XV—XIX. században a törökök.*

Ezeknek a hóditóknak utját is a földrajzi viszonyok határozták meg. A Balkán félsziget nyugati és déli partjai a felső Adriától a Marica torkolatáig nehezen közelithetők meg; a félsziget belseje felé nem állanak természetes összekötő vonalak rendelkezésre. Keletről azonban a Balkán félsziget még könnyebben megközelithető. A Feketetenger mentén és a tengerszorosokon át vezetnek a „népek utjai" nyugat felé. Ezeket használták fel a törökök.

Az eredetileg bevándorolt népek sohasem tudták a hegemóniát az egész Balkán felett megszerezni; ez nem sikerült sem a bolgároknak a IX. és XII. században, sem a szerb Nemanidák dinasztiájának a XII—XIV. században.

A Balkán félsziget Európa és Ázsia közötti fekvésénél fogva a népek állandó támadásának, nyomásának volt kitéve. Tekintetbe véve a Balkán hiányos uthálózatát, stratégiailag mind a multban, mind a jelenben legfontosabb szerepe volt a Morava (11)—Vardar (29) völgyének, mint természetes fő-közlekedési vonalnak s a rómaiak által kiépitett Via Egnatia-nak (Durazzo (30)—Szaloniki (31). Ezek valamennyi háboruban nagy fontossággal birtak.

A Balkán vasuti hálózata igen szegény és minden tekintetben kevéssé teljesitőképes. A félsziget nyugati részében csak a Zagráb (4)—Knin (12)—Split (Spalato) (17) és a Banjaluka (8)—Doberlin-i (5) vonal teljes nyomtávu, mig a többi keskenyvágányu. Hogy ezeknek teljesitőképessége aránylag milyen csekély, azt legjobban a világháboruban láthattuk.

Legnagyobb stratégiai jelentőséggel bir a Bosna Brod (6)—Szarajevó (15)—Mosztár (18)—Ragusa (Dubrovnik) (23), ill. Zelenikai (24) vonal és a Szarajevóból (15) kiágazó Visegrad (16)—Uzsice (13)—Cacak (14)—Valjevón (10) át Belgrádba (9) vezető u. n. keleti vasut. A boszniai keskenyvágányu vonalat közvetlenül a megszállás után épitették Technikai és főleg költségvetési szempontból tervezték keskenyvágányunak. A vonalvezetés sokhelyütt valóságos mestermü, mint pl. a Boszna (7), a Narenta (18) völgyében; a keleti vasutnál Szarajevó (15) és Mosztár (18) között.

A Balkán stratégiailag legfontosabb vasuti vonala egyrészt Belgrád (9)—Szkoplje-i (Üszküb) (27)—(onnan szárnyvonal vezet Mitrovicáig (21),—Velez (28), Szaloniki (31) — Larissza — Athéni, másrészt a Belgrád (9), Nis (19), Szófia (22)—Istanbuli. Nagy jelentősége van még az Istanbul—Alexandropolis (Dedeagacs) — Szaloniki (31) vonalnak. *A stratégiailag fontos vasutvonalak mint láttuk, mind érintik a Balkán legfontosabb kikötőjét, Thessalonikit* (Szalonikit), melyet sokan kevert lakosságánál fogva mozaikvárosnak is neveznek, bár ma már a görög elem tulsulyban van.

Szaloniki (31) Görögország legtermékenyebb területén van, a Vardar (29) és mellékfolyója, a Visztrica sikságán. Kassander, Nagy Sándor tábornoka, feleségeről, Nagy Sándor nővéréről nevezte el Thessalonikének. A mai Szaloniki röviditett törökös formája ennek az antik névnek. A török uralom alatt a délnyugati Balkán első városa volt Szaloniki. Helyőrségének tisztjei kezdeményezték az ifjutörök mozgalmat, főfészke volt azonban a macedón lázongásoknak is.

A világháboru egyik legfontosabb és magyar szempontból végzetes jelentőségü fejezete az antant szaloniki expedíciója. Ebben az időben hatalmas katonai táborrá épitette ki Szalonikit a görög semlegesség megsértésével. Sarrail, majd később Franchet d'Esperay vezetésével innen kiséreltek meg az előretörést a Duna vonala felé. Igy lett a balkáni háborunak Szaloniki a gyujtópontja. 1918 szeptemberében Bulgária és az ántánt itt kötötte meg a fegyverszünetet, melynek következtében Bulgária kilépett a háboruból és ezzel meginditotta az összeomlást.

*

Legnagyobb jelentősége a Balkánon a Dunának van, mint stratégiai akadálynak, de mint az utánpótlás legfontosabb vonalának is. A legrégibb időktől fennmaradt feljegyzések és emlékek bizonyitják, hogy a Dunának Európa lakosságának történetében mindig fontos szerepe volt. Tudjuk, hogy már körülbelül 2000 év előtt voltak hadihajók, flottillák a Dunán.

A Krisztus utáni 178—180 években Marcus Aurelius császár vezérlete alatt a római légiók kemény harcokat vivtak a beözönlő barbárokkal a Duna mentén. A magyar történelem szerint már Szent István királyunk megszervezte az első hajórajt, felismerve a dunai uralom óriási fontosságát.

1440-ben szerepelt ismét a magyar hajóraj Belgrád (9) előtt, majd 1444-ben a szerencsétlen kimenetelü várnai csata után a visszavonuló magyar seregek hátát fedi. 1526-tól kezdve a félhold uralja a Dunát és csak Savoyai Jenő herceg szervezi meg ujból a hajóhadat, mely többször szerepelt törökök elleni hadjáratokban. Egész különleges alakulata volt régi hadseregünknek a titeli csajkás zászlóalj, amely szintén a dunai hadihajózást szolgálta.

A törökök valamennyi hadjáratánál a Duna volt a legfőbb utánpótlási vonal. Már akkor felismerve Belgrád stratégiai fontosságát — melyet azóta is megtartott — ezt a várost Darul Dzsihadnak, a háboru atyjának nevezték. A föld- és néprajzi tagoltság természetszerüleg döntően befolyásolta a balkáni népek ellenállóképességét, másrészt sajátságos passziv felszivó tulajdonságot fejlesztett ki. *A Balkán népei nem terjeszkednek, hanem felszivódnak.* Igy járt valamennyi nép, mely a Balkánra betört, kivéve a VI. és VII. évszázadban a délszláv törzseket és a törököket. A Balkán népei között évszázadok óta bizonyos belső vándorlást tapasztalhatunk. A horvátok és szerbek első kis államaikat az Adria mentén alapitották és csak az idők folyamán nyomultak a horvátok észak, a szerbek először kelet, később szintén észak felé. A legnagyobb vándorlások egyike volt a szerb menekülők letelepülése III. Arsén patriarcha vezetése alatt Dél-Magyarországon 1690-ben. Az albánok belső vándorlása ma sem fejeződött be.

A Balkán előbb emlitett földrajzi fekvése, népének tagoltsága, a vallási és nyelvi ellentétek, majd később a törökök hóditása évszázadokon át állandó nyugtalanságot okoztak, ugyhogy joggal emlegették a Balkán félszigetet, mint Európa tűzfészkét.

Ápr. 6. és 7-én a haditudósitások arról számolnak be, hogy Belgrád (9) laktanyáit, katonailag fontos pontjait német „stukák" támadták meg és pusztitották el, mig Pécset, Szegedet, Aradot, és Temesvárt jugoszláv repülők, Orsovát pedig a jugoszláv tüzérség bombázta. A Balkán-félsziget hadszintér lett ismét, hasonlóképpen, mint 1915-ben volt.

A mostani állapotok sok tekintetben hasonlitanak 1915 őszének stratégiai helyzetére.

Mackensen tábornok parancsnoksága alatt 1915 okt. elejéig az osztr.-magy. 3. (Kövess) hadsereg

a VIII. osztr.-magy. és XXII. német tartalék hadtesttel és a dunai flottillával Belgráddal (9) szemben, a XIX. osztr.-magy. hadtesttel pedig a Szerémségben Progar és Kupinovo közt vonult fel. A Gallwitz-féle német 11. hadsereget (III., IV. és X. tart. hadtest) a Dunától északra, a Temes torkolata és Báziás közt helyezték készenlétbe.

A 3. hadseregünk jobbszárnyának biztositására és az ellenség lekötésére kikülönitették Jarakra Sorsich tábornok és a Drina mentén (Bjelina) Streith tábornok különitményeit. Avtovac, Bileca (Bilek), Trebinje várában egy-egy kisebb, hegyidandár erejü csoport volt készenlétben, Visegrádon (16) pedig a 62., Castelnuovoban a 47. cs. és kir. hadosztály; utóbbi mint Cattaro várőrsége várt alkalmazásra. A Bocche di Cattaro öblében tartózkodott az V. csatahajó-osztályunk is.

A bolgár 1. hadsereg (Bogatieff) négy hadosztállyal Zajecár, Pirottal állt szemben, a 2. hadsereg (Todoroff) két hadosztállyal pedig Kösztendil, Sztrumicánál volt.

Az offenzivát Mackensen hadseregei kezdték meg. Okt. 7—10. közt csapatai átkeltek a Száván és Dunán. Belgrádot (9) és a Kalimegdant a VIII. osztr.-magy. hadtest a Dunán átkelve foglalta el, mig a XXII. német hadtest a Száván át támadott, a Boszna Brodót (6) szállva meg kemény harcok után. A bolgárok csak okt. 13-án üzentek hadat, vagyis midőn már a szövetségesek oszlopai előnyomulóban voltak Szerbia belseje felé. Mackensen hadseregei nagyjában északról-délre nyomultak elő egyrészt Lazarevac—Cacakon (14) át, másrészt a Morava (11) völgyében. Az első bolgár hadsereg Nis (19), a 2. Kacanik—Prilep irányában támadott, megakadályozandó a szerbek egyesülését Sarrail ántánt hadseregével, Üszküb (Skoplje)-ön (27) át.

November 19-ig a szövetségesek Sjenica—Racka—Kursumlje—Kacsanik vonalát érték már el, a 2. bolgár hadsereg pedig a szerbek visszavonulását erősen fenyegette Kumanovánál.

November 25-én volt a legutolsó nagy ütközet a históriai Rigómezőn (Mitrovica (21) közelében), mely a szerb hadsereg teljes vereségével végződött. Mivel a bolgárok a szerbek visszavonulási utját dél felé már elvágták, csapataiknak a legnagyobb nehézségek között, esőben, fagyban és hóban, utak nélkül, Montenegrón és Albánián át kellett visszavonulniok, hogy a teljes bekeritést elkerüljék. Összes tüzérségük, járműveik a Rigómezőn csapataink kezébe kerültek. A szerb hadsereg roncsait hajóra rakták és Korfu szigetére szállitották.

Plevlje, Monasztir, Ipek, Gyakova bevételével a szövetségesek offenzivája december 7-én nagyjában befejeződött. Conrád tábornok tervét, a Sarrail-féle hadsereget Szalonikiban (31) megtámadni és a Balkán-félszigetről elüzni, sajnos, nem fogadták el, ami nagy hibának bizonyult, mert a szövetségesek frontját 1918 őszén Szalonikiből göngyölitették fel.

A szerb tábori hadsereg létszáma (11 gyalog-, 1 lovas hadosztály) körülbelül 280.000 fő volt. Ebből hozzávetőleg 94.000 fő elesett, illetve megsebesült és 150.000 hadifogságba került. A központi hatalmak több mint 500 löveget zsákmányoltak, azonban a szerb hadsereget teljesen megsemmisiteniök nem sikerült.

1916 január 4-én XIX. hadtestünk Cattaró tájékán felvonult. 47. hadosztályunk január 10-én elfoglalta a hirhedt Lovcent. Január 26-án pedig egész Montenegró a monarchia csapatainak kezében volt. Nikita király elhagyta országát.

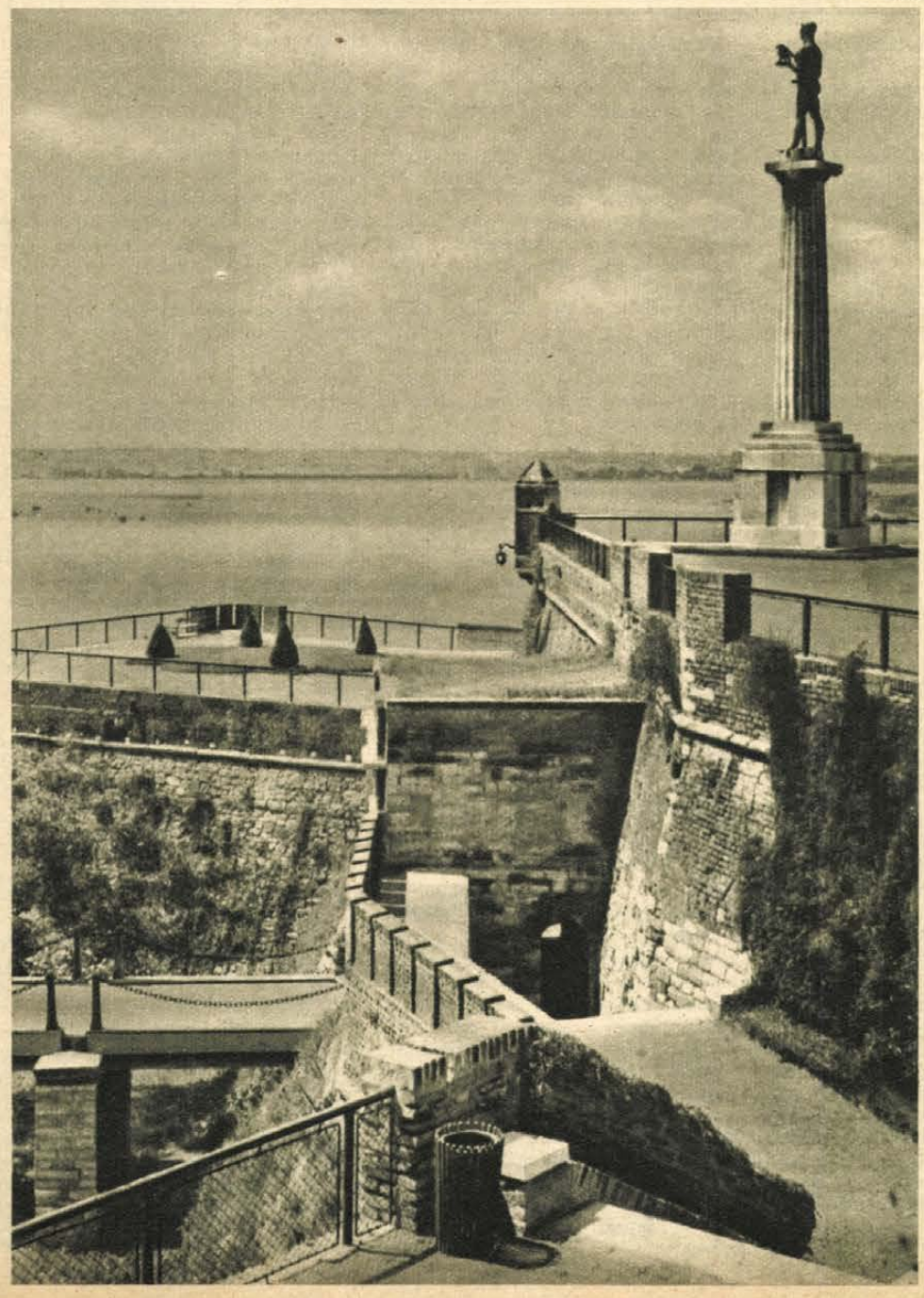
*

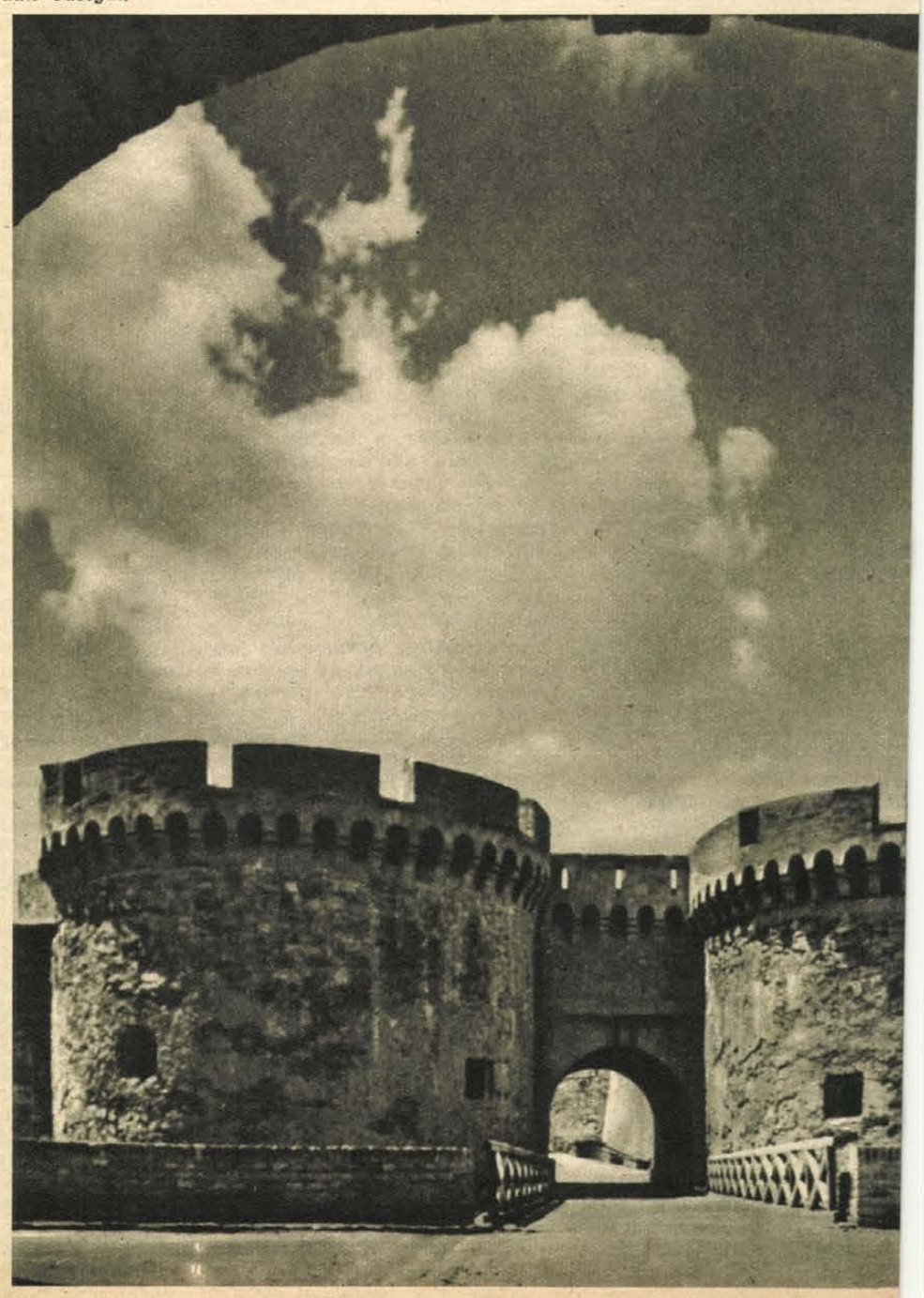
A hadviselés 1915/16-ban persze más volt, mint ma. A repülőknek, tankoknak, páncélosoknak nem volt még döntő szerepük mint a korszerü háboruban, de a Balkán nehéz terepviszonyai között a teljesitmények kiválóknak mondhatók. XIX. hadtestünk előnyomulása a vad és uttalan montenegrói vidéken, a balkáni viszonyokhoz képest „Blitzkrieg"-nek volt mondható.

Suhay Imre.

A belgrádi régi királyi palota. — Alsó kép: részlet Belgrád városából.

Alsó képek: a belgrádi ősi vár, a Kalimegdán egyik részlete a Száva torkolatánál. A háttérben Mestrovits egyik hires alkotása, „A győztes" szobra. — Jobboldalon: a Kalimegdán bástyái.





Ünnepi istentisztelet a Szixtusz-kápolnában XII. Pius pápa megkoronázásának második évfordulóján. A pápa trónja körül a biborosi kollégium.

Hogyan él a Vatikán a világháboruban?

Róma, 1941 április.

A háboruszülte korlátozások és rendkivüli intézkedések immár bevonultak a Vatikánváros komor, középkori kőfalai közé is. Milyen különös látvány, amikor az alabárdos testőrségtől őrzött várkapu előtt tankok és katonai teherautók robognak el vagy amikor a cinquecento palota fölött vadászrepülők keringenek!

Amikor tavaly juniusban Olaszország belépett a háboruba, a francia és angol nagykövetek természetszerüleg elhagyták Rómát, de a Szentszéknél akreditált követek továbbra is az Örök Városban maradtak. A különbség csak annyi, hogy addig a francia és angol vatikáni követségek Róma városában székeltek, attól kezdve azonban a vatikáni pápai palotában rendeztek be számukra megfelelő lakosztályokat és irodákat. Az angol követ junius óta nem hagyta el a vatikáni falakat — hiszen odakint a letartóztatás veszélye fenyegeti —, a francia követ azonban a fegyverszünet megkötése óta minden nap egy órai sétát tesz a városban.

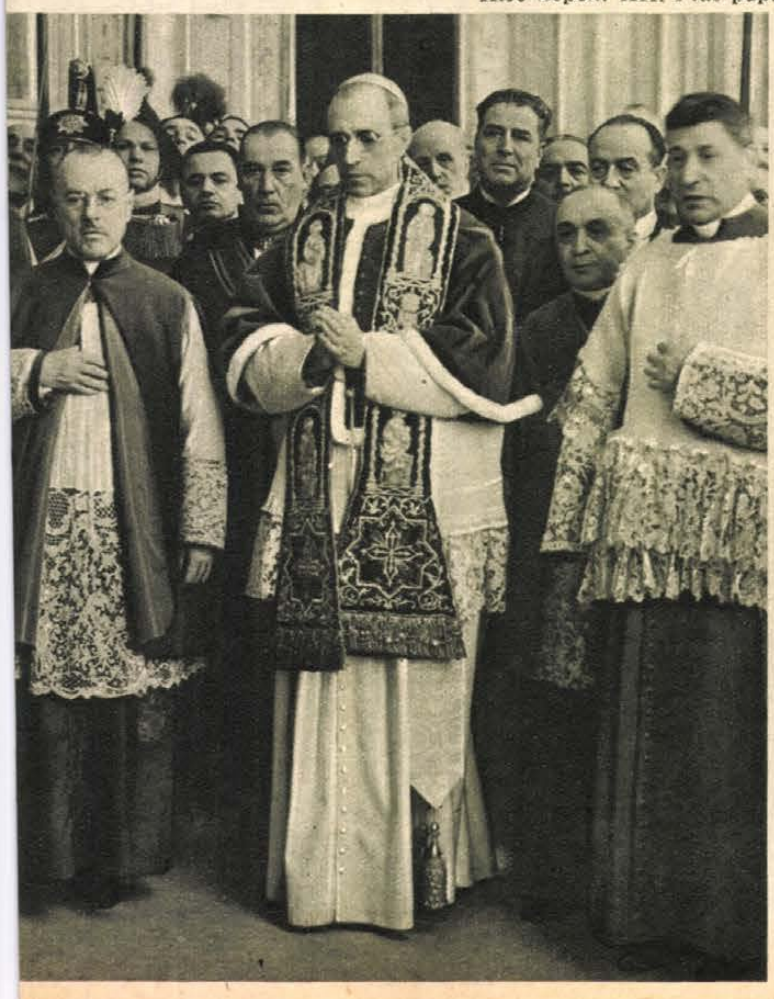
A diplomáciai élet a Vatikánban a háboru óta igen élénk. Ugy a vatikáni követségek, mint a külföldi pápai nunciaturák éjt nappallá téve dolgoznak. 1939 szeptemberéig azért, hogy a katasztrófa ki ne törjön, később, hogy a béke helyreálljon, ma pedig azért, hogy amennyiben lehet, a háboru borzalmait enyhitsék. XII. Pius pápa lelkében mély sebet vágott a háboru. Utolsó pillanatig bizott benne, hogy a vérontás elkerülhető lesz. A Szentatya ma gondoktól terhesen virraszt a hatalmas palotában és a békéért, a népek megértéséért és a kereszténység győzelméért imádkozik.

A Szent Péter bazilikában a háboru kitörése óta minden reggel és este külön misét mondanak a békéért. Régi, évszázados szokás ez és mindig megismétlődik, valahányszor háboruság van a világon a keresztény népek között. A római templomokból hiányzik ez a mise, csak a pápa udvarában mondják. Ezenkivül a Szentatya magánkápolnájában minden nap rekviemet tartanak a háboruban elesettek lelki üdvéért, bármely nemzethez tartozzanak is.

A Vatikán alkotmánya értelmében a pápai város szuverénje a Szentatya, akinek kezében minden hatalom egyesül, de az adminisztrativ ügyek vitelével az 1929 junius 7-iki törvény egy kormányzót bizott meg, akit a pápa nevez ki. A kormányzó külön palotában él és főkötelessége a tulajdon védelme, a közrend fenntartása, a közegészségügy ellenőrzése és a római polgármesterrel való érintkezés. Mellette áll a vezértitkár és egy u. n. központi tanácsos, az irodai, kereskedelmi, pénzügyi műveletek ellenőrzésére. Ő ügyel föl a postára és a hadseregre is. A Vatikánnak külön postabélyegei és külön pénze van, saját pénzverdével. A vatikáni pénz Rómában is fizetési eszközül szolgál.

Polgári és bűnügyekben külön vatikáni bíróság itélkezik és ebbe az olasz államnak semmi beleszólása nincsen. Itéleteket csak olyan ügyekben hozhat, amelyeket a Vatikán területén követtek el. Ha egy Olaszországban elkövetett bűntett szerzője a Vati-

Alsó képek: XII. Pius pápa. — Jobboldalon: a Szentatya trónján az ünnepi istentiszteleten.



Dr. Ruszwurm Rezső, a mentők főorvosa meghalt.

Enrique Serrano chilei követ és titkára és Michelangel de Gamas argentinai főkonzul a tenyészállatvásáron.

A Képes Vasárnap Ételrecept-pályázatának

következő

bemutató vacsoráját a Carlton-szálló éttermében

rendezzük, április 16-án, szerdán este 9 órakor.

Ételrecept-pályázatunk díjnyertes receptjeit készíti el a Carlton-szálló konyhája ezen az estén. Olvasóinkat és minden érdeklődőt szívesen látunk a vacsorán, melyen a Képes Vasárnap ételreceptjeiben leírt ételeket a rendes, étlapon feltüntetett vendéglői árakon szolgálják fel.

kánba szökik, ugy a Vatikán köteles kiszolgáltatni az olasz hatóságoknak.

A Vatikán birósága eddig — 14 év alatt — 11 esetben ült összse. A tizenegy delikvens közül egyet fölmentettek, a többit 5 naptól 3 évig terjedő börtönbüntetéssel sujtották. Mert a Vatikánnak, mint minden más földi államnak, börtöne is van, amelyben jelenleg egyetlen egy elitélt raboskodik, a pápai könyvtár egy hütlen tisztviselője. Mindenesetre kevés ország büszkélkedhetik vele, hogy csak egyetlen polgára ül börtönben.

Vatikáni állampolgárságot persze — különösen ma — sokan szeretnének szerezni. Ez azonban nem könnyü dolog. Vatikáni polgár rendes körülmények között nem lehet más, mint a Vatikánban vagy a Rómában élő biborosok, a vatikáni hivatalnokok és a pápai hadsereg tagjai. A Szentatya ma is különös gonddal őrködik, hogy kit részesitsen polgárjogban és hogy az állampolgárság megadásában ne kerüljön összeütközésbe az olasz hatóságokkal. Az 1930-iki népszámlálás adatai szerint a Vatikán 530 polgárt számlált, 389 olasz, 118 svájcit, 11 franciát, 5 németet, 2 spanyolt, egy osztrákot, egy norvéget, egy hollandot, egy abesszíniait és egy amerikait. Ma már a Vatikánnak több mint ezer állampolgára van, de a falak közt 2000-nél is több ember él.

Van, persze, katonaság és rendőrség is. Utóbbi az u. n. „guardia nobile", a pápa testőrsége, amely a Szentatyát nyilvános funkciói közben kiséri. Ez a legelőkelőbb fegyvernem, amelynek parancsnoka nem lehet más, mint született római herceg. Mellettük megkülönböztetendő a palotaőrség, a „guardia d'onore". Ennek parancsnoka a „majordomo" vagy a „maestro di camera". Tagjai csak római polgárok lehetnek, akik fizetés nélkül szolgálnak, ennek folytán csak előkelő és gazdag családok sarjai lépnek erre a pályára.

A legismertebb vatikáni katonaság a svájci gárda, amely több, mint 400 éves multra tekinthet vissza. A svájci Schinner kardinális 1505-ben szerződést hozott létre II. Gyula pápa és két kanton, Zürich és Luzern között. A szerződés értelmében a pápa zürichi és luzerni polgárokból álló 250 főnyi katonaságot tart. A svájci gárdisták száma azonban ma már nem éri el ezt a számot, jelenleg mindössze 110 közembert és 10 tisztet számlál. Ez a testőrség külön közösséget alkot, külön törvények szerint él, saját nyelvét, a „schwitzerdütsch"-öt beszéli, konyhájukban svájci szakácsok hazai ételeket főznek, amelyhez sört is kapnak. Kaszárnyájukba idegennek bemenni nem szabad.

Ebben a csöppnyi kis Vatikánországban van a világ legnagyobb temploma, a Szent Péter bazilika, a világ egyik legnagyobb palotája, a több mint 1000 szobából álló pápai kastély és a világ leggazdagabb és legértékesebb könyvtára és muzeuma. A vatikáni muzeum ma az egyetlen Rómában, amely a nagyközönség számára nyitva áll. A többi római muzeumok mind zárva vannak és a műkincsek elcsomagolva, homokzsákok között pihennek bombabiztos raktárakban.

A város főutcája a Via della Fondamenta, amely a Szent Péter bazilika belső fala mentén fut körbe és a kormányzósági palota előtti kis térbe torkollik. Itt vannak az üzletek is, ahol a vatikániak vásárolhatnak. A fűszeresnél még minden elképzelhető csemegét lehet kapni, még igazi magyar szalámit és paprikás szalonnát is. És még hozzá jóval olcsóbban, mint odakint Olaszországban, mert itt nincs vám.

A posta- és sürgönyhivatal teljesen modern. A Vatikán telefonberendezését amerikai mérnökök készitették. Ma mind az öt világrésszel lehet telefonon beszélni a Vatikánból. A telefon felszerelése nem volt könnyü dolog, mert nemcsak a Vatikán öt méter széles falát kellett átfurni a huzalok számára, hanem meg kellettt furni a Raffael loggiáinak, a sixtusi kápolnának, a könyvtárnak és a muzeumnak freskóit is. Ma még a Szent Péter templom kupolájában is van telefonállomás. A legérdekesebb telefonapparátus a 101-es, ez XII. Pius magántulajdona, amely dolgozószobájának iróasztalán áll. Szinaranyból készült, rajta a pápai cimerrel és a négy evangélista alakjával. A vatikáni rádióállomást, ahonnan a Szentatya is szokott szózatot intézni a világhoz, Marconi személyesen készitette.

Ennek a rádiónak ma igen nagy szerepe van. Szinte teljesen a hadifoglyok, sebesültek, eltüntek, hősi halált haltak felkutatásának szolgálatába állitották. Akiről megtudnak valamit, annak nevét és adatait, hollétét és egészségi állapotát azonnal közlik az éter hullámain a hozzátartozókkal. Az államtitkári hivatal a Vöröskereszttel karöltve a világ minden táján működő nunciaturákon keresztül folytatja ezt a munkát és magára vállalta a sulyos sebesült foglyok kicserélésének feladatát is. A pápai kurirok a föld minden részébe visznek postát a hadifogságban szenvedők részére és hirt hoznak tőlük családjuknak.

A légvédelmi elsötétitésből a Vatikán is kiveszi a maga részét. A vatikáni épületek legnagyobb része üvegablakokkal van fedve, ezeket sötétkékre mázolták.

Igy él Róma kellős közepén ez a kis ország, békében, de az összes háborus korlátozásokkal. Maga távol van az ütközetektől és légitámadásoktól, de talán sehol a világon nem kisérik az eseményeket ilyen éber figyelemmel és nem aggódnak ilyen mélyen és őszintén az emberiség sorsán, mint a föld e legkisebb államában, amelynek kevés alattvalója, de annál több hivője van.

Juhász Sári.

Egy csokor „Corvin-Viganó" a pesti Vigadó magyar bor-estjén rendezett divatbemutatón. A szines, ötletes és célszerü nyári ruhácskák viharos tetszést váltottak k Nem is csoda: Tüdős Klára tervei után készültek. Ez mindennél többet mond. Corvin-Viganók kizárólag a Corvin Áruházban kaphatók.

MINIATÜRÖK

Lichtenberg Georg Christoph
(1742—1799)
német szatirikus, a göttingai egyetem tanára, egy unalmas társaságban időzvén, éppen távozni akart, midőn a vendégek egyike megszólította:

— Nem engedjük meg, hogy távozzék, mig egy élcet nem mond nekünk.

— Ha igy áll a dolog, akkor el fogok beszélni önöknek egyet — mondá Lichtenberg. — Egy tolvaj a templomba lopódzkodott és a szószék értékes teritőjét ellopta. El akart illanni, de a templom kapuját zárva találta. Látott azonban egy lelógó kötelet és igy morfondirozott: Ezen a kötélen talán az ablakig hatolhatsz és azon keresztül elmenekülhetsz. Felkuszott tehát a kötélen egészen az ablakig, ott azonban észrevette, hogy az a harang kötele, azért ismét leereszkedett azon, de természetesen a harangot is megszólaltatta. A szomszédság összefutott s elcsipte a tolvajt, aki a harang felé tekintve igy kiáltott fel:

— Te, a te üres fejeddel és fecsegő nyelveddel vagy az oka, hogy el nem illanhattam.

— És most — végzé szavait Lichtenberg — ajánlom magamat.

*

Theodore Roosevelt (1858—1919),
az Egyesült Államok volt elnöke beszélte el az alábbi történetkét:

— Harmincéves koromban csupa sportolásból, lovagolva mentem keresztül Texason. Egy napon egy elhagyatott országuton egy fegyveres ember termett előttem és nagyon udvariasan kérte a pénztárcámat és a lovamat. A legkevesebb, amit tehettem, az volt, hogy átengedtem neki egyiket is, másikat is. Gyalog folytattam utamat és három óra alatt érkeztem a legközelebbi falucskába. Érdeklődtem a serif után, hogy bejelentsem a rablást.

— A börtönben van — felelték nekem. — Egy vitatkozás hevében agyonlőtte a jegyzőt.

— Akkor a békebiróhoz szeretnék menni.

— Az sincs itthon. A városba ment, mivel az anyósa beperelte és ma van a tárgyalás.

— Hát egyáltalán nincs itt senki, aki az igazságszolgáltatást képviseli?

— De van: a polgármester; ő helyettesiti a serifet. Itt lakik az ötödik házban.

Felkerestem tehát a polgármestert, de mily nagy volt meglepetésem, midőn előtte álltam. A polgármester volt az én utonállóm.

*

Diderot Denis (1713—1784)
francia iró, amikor dolgozott, kezével és lábával különféle mozdulatokat tett, a szobában fel és alá szaladgált, parókáját a levegőbe dobálta, megkapta, fejére tette, ujra feldobta s emellett elfojtott kiáltásokat hallatott, vagy vonaglásokba esett. Egyik barátja egy napon őt könnyezve találta.

— Az ég szerelmére — kiáltott fel a belépő barát —, ön megijeszt engem; mi baja van?

— Egy elbeszélés felett sirok, melyet éppen most gondoltam ki — felelte Diderot.

*

Porson Richard (1759—1808)
hires angol filológus nagyon udvarias ember volt, aki még kedvezőtlen kritikáját is udvarias formában tette meg. Egy alkalommal nagyobb társaságban volt, sok elismert irodalmi tehetség között és ott jelen volt Sinony költő is, ki sokat tartott verseiről; egyszerre Porsonhoz fordult, verseiről kérdve véleményét. Porson igy felelt:

— Versei igen jók, de a kor nem tudja megérteni őket: ha Shakespeareat és Miltont elfelejtik, akkor bizonnyal nagyon kapósak és olvasottak lesznek, de később aligha.

*

Swift Jonathan (1667—1745)
angol költő igy jellemezte az angol humort:

— Az angol humor mindenben különös. Vagy a padlásra mászik, vagy leszáll a pincébe.

Férjek nem beszélnek róla . . .

Ön mégsem kockáztathatja meg, hogy rosszul festett hajjal járjon.

A Carneol hajfesték tökéletesen természetes hajszint ad és igy nem kelti a festett haj benyomását.

Ha Carneollal festi haját, figyelje meg a festék hatását a haj minőségére. Tapasztalni fogja már egy festés után is, hogy a haj nem törik, selymesen lágy lesz, megtartja rugalmasságát és még a leromlott haj is visszanyeri életképességét.

Erről ugy győződik meg a legkönnyebben, hogyha a festés előtt egy kis tincset kivág a hajából és elteszi összehasonlitásra a festések utánra.

Carneol
a modern nő hajfestéke
Magyarországon gyártja
KANITZ IVÁN ÉS TÁRSA.
BUDAPEST, VII.
NAGYATADI SZABÓ-UTCA 43.

Gróf Robilant Carlo Felice
(1826—1888)
olasz külügyminiszter, ki 1882-ben a Hármasszövetség megalakulásánál Olaszországot képviselte, igen szórakozott ember volt. Egy alkalommal egy szegény családapa, aki a külügyminisztérium tisztviselője volt, kihallgatáson jelentkezett Robilant grófnál és miután előadta siralmas helyzetét, sorsának javitásáért esedezett a miniszternél.

Robilant összehuzta szemöldökét, egy könnycseppet törült ki szeméből és igy felelt:

— Az ön esete valóban megindító, nem lehet részvét nélkül elsiklani mellette. Ma este beszélni fogok a külügyminiszterrel.

A külügyminiszter pedig — ő maga volt.

*

XIII. Lajos (1601—1643)
francia király rövid idővel halála előtt nejét, Ausztriai Annát, kormányzóul, Gaston fivérét pedig a királyság főtábornokává nevezte ki. Másnap meg az ötéves trónörököst megkoronáztatván, az ünnepély után a kápolnából a szobájába hivatta és megkérdezte tőle, hogy hogy hivják.

— XIV. Lajos vagyok — felelte büszkén a kis fiucska.

— Még nem egészen, fiam, még nem — mondta a király és ezzel meghalt.

LÁBA FÁJ? NEHEZEN JÁR?

Bizonyára **tyúkszeme** van! El akarja tüntetni? Csak 2 fillérjébe kerül! Irja fel nevét és pontos cimét egy 2 filléres levelezőlapra vagy akár képeslapra, de semmi más szöveget ne irjon rá és a d j a f e l cimünkre **nyomtatványként!** Postafordultával **i n g y e n** megkapja az ellenszer ismertető könyvét! Soha nem fogja megbánni és örökké hálás lesz érte!
„COSMOTECHNIKA"
vezérképviselete, Tulcsik István, Budapest, VII., Király-utca 59/a szám.

Gróf Rochefort Henri
(1830—1913)
francia politikus, aki hires volt jótékonyságáról, egy napon különös vendéget kapott. Ugyanis beállitott hozzá egy idegen ur, aki rögtön igy kezdte mondókáját:

— Monsieur Rochefort, tudom, hogy ön nagyon gazdag ember és jó szive van. Ezért tudomására kell hoznom, hogy egy szerencsétlen asszonyt, kinek már két napja betevő falatja sem volt, nyomoruságos lakásából most kiüztek az utcára, mert nem tudta a hetvenöt franknyi házbért megfizetni.

— Szerencsétlen asszony! — kiáltott fel Rochefort és már a tárcáját tapogatta a zsebében.

— A szegény asszony igazán sajnálatra méltó — folytatta az idegen — és megérdemli a segitséget. Önnek a hetvenöt frank semmi és ezzel az összeggel megmentheti a szerencsétlent . . . Habozik talán?

— Oh, dehogy — szólt élénken Rochefort —, adja meg a nevét és a cimét annak a szegény asszonynak.

— Teljesen felesleges, hogy ön elfáradjon oda — felelte csendesen az ismeretlen pártfogó. — Ideadhatja a pénzt nekem is. Itt van a házbérnyugta. Én vagyok az ő háziura.

*

Shaftesbury Anthony lord
(1671—1713)
angol államférfiu egy alkalommal a törvényszék előtt különös védőbeszédet mondott egy fiatal tanácsnok mellett. Ugyanis a tanácsnok a skót főtörvényszék előtt ama nyilatkozatra vetemedett, hogy „ő igen csodálkozik az imént hozott itéleten". Ezt a kijelentést a birák sértésnek tekintették s az ifjut másnap törvényszék elé idézték. Az ifju tanácsnok félt a következményektől, ezért barátjához, Shaftesbury lordhoz folyamodott tanácsért. A lord megnyugtatta őt és megigérte, hogy védelmezni fogja a törvényszék előtt.

A tárgyaláson Shaftesbury lord a következő védőbeszédet mondotta:

— Sajnálom, hogy fiatal barátom annyira megfeledkezett magáról és a mélyen tisztelt főtörvényszéket sértő kifejezésekkel illette. Fiatal barátom igen bánja ezt a tettét és reménylem, hogy a mélyen tisztelt főtörvényszék azt tudatlanságának fogja tulajdonitani. Ő ugyanis azt mondta, hogy igen csodálkozik a hozott itéleten. Ha ő nem lett volna oly tájékozatlan azzal, ami itt történik, ha önöket, uraim, csak félig ismerné ugy, ahogy én ismerem, akkor bizonyára semmin sem csodálkozna, ami itt történik.

*

Ulysses Simpson Grant,
akit kétszer választottak meg az Egyesült Államok elnökévé, Lincoln elnöksége alatt ezredes és kiváló hadvezér volt. Az északamerikai polgárháboruban a déli államok ellen harcolva, oly kitünő stratégának bizonyult, hogy az Unio elnöke, Abraham Lincoln, 1863-ban tábornoki ranggal az összes haderők főparancsnokává nevezte ki. Grant eme hirtelen előmenetelét több tiszttársa irigyelte. Széltében-hosszában kezdték hiresztelni, hogy az uj főparancsnok nagyon iszákos ember, rettenetesen szereti az erős pálinkákat. Egy tiszt ezt az Unio elnökével is el akarta hitetni, mire Lincoln nagy bizalmasan ezt mondta az intrikálónak:

— Kérem önt, tudja ki valahogyan, miféle itallal él leginkább; szeretnék belőle a többi tábornoknak is küldeni néhány hordócskával.

*

Gróf Vergennes Charles
(1717—1787),
XVI. Lajos francia király külügyminisztere, egy alkalommal valamit megigért Manchester hercegnek, a francia udvarnál levő angol követnek. Ebben az igéretben a követ kételkedni látszott.

— Hercegem — szólt akkor gróf Vergennes —, ebben az ügyben hihet nekem. Most nem mint miniszter, hanem mint uriember beszélek önnel.

Bentley Richard (1662—1742),
a legnagyobb angol klasszikusfilológus ritkán jelent meg olyan felsőbb társaságokban, ahol a külső kellemes megjelenés és a szellemes társalgás volt a fődolog. Ő csak könyveiről és tanulmányairól tudott beszélni, egyébiránt szögletes ember volt.

Franciaországi utazása alatt Párisban nagy hire miatt meghivta Bentleyt Ferrers grófnő. A tudós elment és midőn a szalonba lépett, ott kisebb-nagyobb csoportokban előkelő társaságot látott ülni és állani. Ezen annyira megütközött, hogy alig tudott néhány szót eldadogni. Ott is hagyta hamar a társaságot, mert ott mulattatni és nem magyarázni kellett volna.

— Ki volt ez a különös ember? — kérdezték a vendégek a háziasszonytól.

— Ez egy olyan nagyon tanult lélek, aki a szék nevét latinul, görögül és héberül jól tudja, de hogy hogyan kell rajta ülni, ahhoz nem ért — felelte Ferrers grófnő.

*

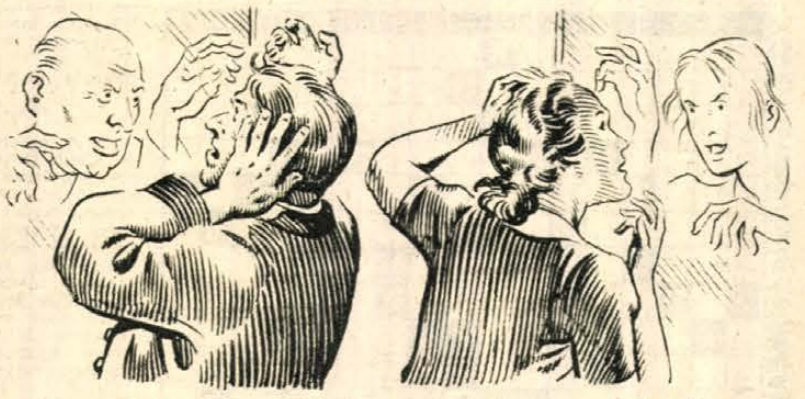
Hébrárd Adrien (1834—1914)
francia iróhoz tél idején egy marseillei ismerőse igy szólt:

— Most érkeztem Marseilleből, ahol egy méter hó esett.

— Szélességben? — kérdezte az iró.

A KOPASZSÁG RÉME FENYEGET!

Első tünetei: **a korpa, fejbőr viszketése, hajhullás.**



DE HOLNAP UGYANEBBEN AZ ÓRÁBAN

a hajhullás főokozói:

a KORPA, a fejbőr viszketése megszünnek.

Csodatevés? Nem. Valóság. Megmossa először fejét shamponnal. Utána bedörzsöli hajzatát a Leton borkinos hajvizzel. A korpázás és a fejbőr viszketése azonnal megszünik, a hajhullás megáll. Hogy ki ne ujuljon, elegendő a borkinos rendszeres bedörzsölés, mely egyszersmind a hajszálak tiszta és természetes táplálékát is jelenti.

De más előnyök is mutatkoznak. A haj növekedésének zavaró jelenségeit, a korpát és fejbőrviszketést — a kopaszság előjeleit — a hajszálak elégtelen táplálkozása idézi elő.

Amikor tehát Leton borkinos hajvizzel dörzsöli haját, különféle tápláló és erősitő anyagokat juttat a hajszálakhoz és hajgyökerekhez. Ezen éltető elemek a fejbőrt megtermékenyitik, a gyökereket életképessé teszik. Igy visszanyerik egészségüket és erejüket. Az egész hajzat megfiatalodik, fényessé, tömöttebbé, ruganyosabbá válik és nem őszül idő előtt.

Ma már többezer nő és férfi használja a Leton borkinos hajvizet, megszabadulva ezáltal a szánalomraméltó kopaszságtól. **Fogjon hozzá még ma** a borkinos hajápoláshoz. Az erre forditott csekély összeg ezerszeresen visszatérül a megmentett haj értékében. **Még ma este!** Mert minden elmulasztott nappal a hajzat állapota sulyosbodik. Beszerezhető szaküzletekben. Kis üveg Leton borkinos hajviz ára P 2.86. Nagy üveg P 4.14. Ha valahol nem volna, töltse ki az alábbi szelvényt, ragassza egy levelezőlapra és küldje be.

T. Hunnia laboratorium, Budapest, Erzsébet-körut 56. K. V.
Kérek egy **kis** — **nagy** üveg Leton borkinos hajvizet utánvéttel küldeni.
Név . . . . . .
Pontos cim . . . . . .

SZERKESZTŐI ÜZENETEK

Érzékenység 21. Nem helyes kifejezés ez levélirónk esetére, hogy „érzékenység", hanem „túlérzékenység", amely erősen közeledik a betegesség határához. Festőnövendék, irja, mégpedig az a fajta, amelyet tehetségesnek mondanak és ő maga is érzi, hogy valóban az. Nemrégiben történt, hogy barátai, jóakarói fölszólitására műveiből — mert már szép számmal felsorakoznak — műteremkiállitást rendezett. Várakozásán felül volt az az érdeklődés, amely bemutatkozását kisérte. Mindenki csak jót és szépet mondott, a leghozzáértőbb emberek dicsérték meg és jövendöltek sikert. Egyetlenegy látogatója tett kifogásokat. Hogy igy és ugy... ezt nem igy kellene, azt pedig más uton, más eszközökkel... Azt sem tudja, ki volt ez a szigoru birálója. Fogalma nincs. Lehet, hogy az is festő volt, de nem biztos. Mindenesetre: rossz arca volt. Kaján mosolya, irigy kifejezése. És mikor többen érkeztek, eltünt a szem elől. Azóta se látta. De az egészben az a borzasztó, hogy ez az ember elrontotta az örömét. Hiába dicsérték előtte és utána annyian, hiába kapott elismerést az összes többitől, már nincs öröme az egészből, az az érzése van, hogy ez az ember mondott igazat — és most oly bénának, letörtnek, tehetségtelennek érzi magát, hogy legjobban szeretné — abbahagyni a festést s inkább egy ipart megtanulni: azon a területen talán elsőrendüt termelhet... Ha ennyi elég volna ahhoz, hogy a festést abbahagyja, akkor abba is kell hagynia. De miért fogja fel az egészet ily tulzottan? Nekünk igy, benyomásra, valóban az az érzésünk, hogy az az ember mesterségbeli volt; nos, nem lehetséges az, hogy egyszerüen *irigykedik* levélirónkra és le akarta sujtani fiatalos buzgalmában, lelkesedésében? Akár tervszerüen cselekedte ezt, mint irigy ember, akár hangulatszerüen nyilatkozott igy, mivel látta, hogy hatást ér el szavaival? De az is lehet, hogy ennek az egyetlen rideg embernek *bizonyos fokig* igaza van. Talán. Mi látatlanba nem tudjuk ezt felmérni. De érdemes, hogy levélirónk szigoru önbirálattal utána járjon a dolognak, hogy megmérje magát s a tömjénezéseket se fogadja el vizsgálatlanul készpénznek... Nem szabad, hogy művész ennyire visszariadjon a birálattól. Az igaz mérték rendszerint valahol középuton van, de a gáncsolók néha nevelőbb hatásuak, mint a könnyen és felületesen dicsérők. Ki kell heverni az ismeretlen ember rosszakaratát, vagyis félre kell tenni az önérzetből azt, ami már áthajolna az önimádatba... Bátran és nyugodtan tovább kell dolgozni: minél szigorubb önellenőrzéssel!

Működvelő kertész. A liliom, a pünkösdi rózsa, a nőszirom, a szarkaláb s a lángvirág: évelővirágok. Viszont a petunia, a rézvirág (Zinnia), a tátika, bársonyka és szalvia csak egynyáriak. Általában: az évelőket és egynyáriakat manapság keverni szeretik a kertészek a virágágyásokban.

Két nemzedék. Elhisszük, amit állit, hogy „egy negyvenötéves anyának — aki jellegzetesen képviseli saját fiatalságának korát — igen nehéz dolog békésen együttélnie huszonötéves doktorkisasszony-lányával, aki viszont százszázalékig képviseli a mai fiatalságot". Huszonöt év alatt csakugyan nagyot változott a fiatalok életfelfogása, világnézete, függetlenségi elve és egyéniségük sok olyan vonása, amit nehéz volna itt ecsetelni. Végül, mint anya, azt is még megjegyzi csendesen: „... és legalább mindehhez a modoruk ne volna olyan más, mint a mienk." Tagadhatatlanul igaz, hogy a régebbi nemzedéket sokkal több tapintatra, tekintetre, tiszteletre és figyelmességre tanitották, mint a mait; a külsőségeket másként és mélyebben megbecsülték vele. De ha nemcsak jó, de okos szülője is akar lenni — özvegyasszony létére — a most már önálló keresettel biró leányának, azt tanácsoljuk: vegye közönyösebben a dolgokat. Megváltoztatni ezeket a jellegzetes tüneteket, mondjuk igy: kortüneteket, ugysem tudná, minek tehát tulságosan tudomásul venni őket? Azért, hogy anyai szivében, más világfelfogásában nagyon szenvedjen tőlük? Fölösleges. Az egyetlen lehetséges, békés és idegnyugtató megoldás az, ha még jobban különválasztja felnőtt és független leánya életét a magáétól. A sors egy fedél alá kényszeritette vele? A lakáskérdést ma nem lehet másként megoldani? Sebaj. Adjon neki előszobakulcsot, az átjáróajtót szobájából szobájába zárja le, függönyözze le lehetőleg kétoldalt ezt az ajtót, ne vitatkozzék vele, ne adjon neki ütközőpontokat, hanem örüljenek annak, hogy mindennek ellenére mégis csak mélységesen szeretik egymást. Érezze át — és ép a mai korban —, hogy egy negyvenötéves, egészséges asszony még nem öreg (bármit mondjanak is az önző fiatalok) s ezt bizonyitsa be önmagának azzal, hogy valami munkával elfoglalja magát. A legrosszabb tanácsadó, a legbiztosabb öregitő a tétlenség. Bármi legyen az a munka — kertészkedéstől, vagy varrástól, szövéstől, konyhafoglalatosságtól elkezdve a tudományokig — minden a világon, ami elvégzett kötelesség és egyben testi-lelki fáradság — sokkal nagyobb kielégülést és megnyugvást ad, mint a lustálkodás, semmittevés és töprengés. Ha ráér töprengeni: ráér szerencsétlennek lenni. Ha dolgozik, meg fog telni derüvel. Ehhez tartsa magát, igy ossza be leányától független életét és legyen lehetőleg félannyira önző, ahogy *bizonyos* mai fiatalok — nem mind! — tanitják.

Anyai gond, 40. Nem érzi magát a szó régi értelmében „anyának" — irja —, hiszen maga csak 40 éves, lánya pedig 19. Viszont tiz éve özvegy és hogy lánya sorsáért ennélfogva ugyszólván egyedül felelős, ezt most, bizonyos sorsforduló alkalmával érzi csak tisztán át. Lánya ugyanis beleszeretett egy igen kellemes megjelenésü és elég jó állásban lévő fiatalemberbe, aki egy év óta kitartóan udvarol neki és most azzal áll anyja elé, hogy ehhez az emberhez pedig hozzámegy. Amiről tudomása volt idáig, azt jelentéktelennek látta. Ez a fiatalember ugyanis hivatalbeli kollegája lányának, aki egy év óta tisztviselőnő. Anya létére tudta, hogy résztvesz az illető a sportkirándulásokon, hogy bizonyos kollegiális összejöveteleken jelen van, csak azt nem tudta, hogy éppen az ő lányának udvarol. Amióta ezt megtudta, természetesen utánajárt, ki ez a fiatalember. Semmi más kifogást nem talált ellene, csak azt az egyet, hogy fiatal évei ellenére, megdöbbentően italos, sokat kocsmázik. Az ilyen fiatalember pedig — tételezi fel elkeseredetten — nem való férjnek... Valóban, ezt kell vallanunk nekünk is, mert a világ nemigen ismer olyan jó házasságot, ahol a férj italos lett volna. De lehet, hogy ennél az embernél még nincs megrögzött szokásról szó s hogy az ital még nem vált igazi szenvedélyé. Talán még fontosabb neki a szerelem s a szeretett nővel való házasélet. Talán annak kedvéért már kellő mértékre le tudja szoritani az ital élvezetét. Ajánljuk tehát, hogy kösse feltételhez beleegyezését. Kösse ki pedig, hogy a nyilt eljegyzést előzze meg az a titkos jegyesség, még pedig hosszabban, amikor jár ugyan az illető házukhoz, de ez voltaképen csak megismerési és próbaidő — az anya számára. Ha a fiatalembernek fontos, hogy elvehesse a fiatal lányt, majd megtalálja a módját, hogy ezalatt rászokjék a mértékletes és felelős életre. Hogy beválik-e tanácsunk, nem tudjuk. De mindenesetre középut a két véglet között, amelynek egyike az, hogy a leány az anyai megtagadással szemben kétségbeesett lépésekre szánja el magát, a másikra pedig, hogy tétlenül s asszonyi gyöngeséggel egyszerüen tudomásul veszi jövendő veje italszenvedélyét s nem veszi fel a harcot lánya fenyegető boldogsága ellen. Elismerjük, hogy helyzete nehéz és felelős. Igazi anyai belátást, erélyt és szeretetet kivánunk megoldására.

UG 54

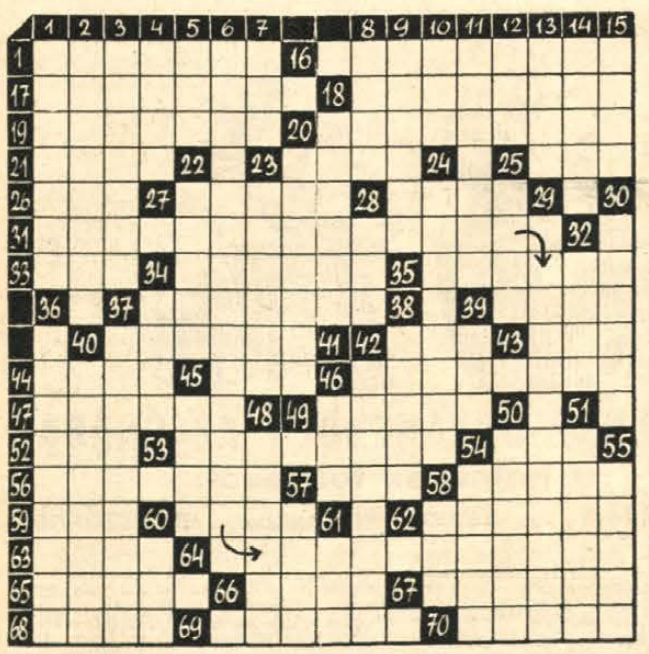
Uj és gyors ut szép arcbőr elérésére!

Cseppentsen egy kevés Scherk Gesichtswasser-t (arcviz) vattacsomóra és dörzsölje le vele gyengén arcát. Meglepetés éri. A vattacsomó egészen fekete. — A bőr alapos tisztitása a szép arcbőr előfeltétele. A Scherk Gesichtswasser (arcviz) mélyen behatol a pórusokba, kioldja a mitesszereket és tisztátalanságokat. Bőre ujból lélegzeni tud. A Scherk Gesichtswasser (arcviz) felfrissiti és egészségesebbé teszi

Kutyánk fürdővizébe
2% szagtalanitó, fertőtlenitő

SUPER Lysoform

Mössmer
vászon, fehérnemü, kelengye
BUDAPEST
IV., VÁCI-UTCA 1. SZ.



VIZSZINTES:

1. USA-állam. 16. A magyar operettszinpadokon sok tapsot kapnak. 17. A magyar történelem (amellett Erdély történelmének) egy nevezetes családja. 18. Tolsztoj regényhőnő. 19. Kitünő, kiváló. 20. Mellékesen valaminez tartozó. 21. Japán szigetcsoport Mikronéziában (Tóbiás, kissé megcsonkitva, vagy talán becézve?) 23. Károlyka. 25. Kártyatromf. 26. E. S. A. 27. Svéd zoológus és sarkkutató (Axel, 1867—1903). Több észak- és délsarki expedicióban vett részt. 28. Fejfa, ahogy egyes vidékeken mondják. 31. Perzsa közmondás, amely egyben jótanács is. (Folytatását a 6. függőleges sorban találjuk!) 33. Etelke. 34. Kevés. 35. Az egyik gimnáziumi osztály. 37. Meginvitálni. 39. Mens .... in corpore sano. (Ép lélek ép testben.) 40. Ébek. 42. Micsodán? 43. Tagore — mássalhangzói. 44. Ami után a gyümölcsöt már le lehet szedni a fáról. 45. Egy — franciául és nőnemben. 46. Kövér ember rendelkezik vele. 47. Ne mozdulj! 49. Ura. 52. Cselekedj! — latinul. 53. Német külügyminiszter volt, merényletnek esett áldozatul. 54. P. L. R. 56. A földmüves ember egy szép jelzője. 57. Szent röviditése. 58. Abauj-Torna-megyei kisközség (végtelen detektiv?). 59. Német üdvözlőszó. 60. Halpete. 62. Orronboxoló. 63. Veszprémi püspök volt (Nándor). 65. Avégett. 66. Etus. 67. Javitóintézet. 68. Fiatalon elhunyt magyar festőművész (Géza, 1847—1871). 69. Ilyen az ember. 70. Német-francia csatahely.

FÜGGŐLEGES:

1. A legfelső része, a fedele. 2. Letisztitott. 3. Az Ezeregyéj meséinek egyik hőse. (A negyven rablónak gyült meg vele a baja.) 4. Folyó Boliviában. A Bolíviai Andok keleti lejtőjén először termékeny völgyeken, azután puszta vidékeken folyik keresztül. 1500 kilométer hosszu folyás után a Mamore vizeivel egyesül és felveszi a Madeira nevet. 5. Svéd férfinév. 6. A 31. vizszintes folytatása. 3. Érc — latinul. 8. Bár. 9. Árszabás. 10. Portéka (ék. hiba). 11. Beleszalad. 12. Ránéz — középső betüi. 13. Etele egyik felesége volt. 14. Hires magyar országgyülés volt. 15. Cukorkaféle (fon.). 18. Norvég iró (Kristofer), aki Björnson hatása alatt novelláiban a népies irány előharcosa lett. 20. Ici-pici. 22. A „Vasgyáros" hires szerzője. 23. Lustán, nehézkesen. 24. Dacol az idővel (persze, csak a mesében!). 25. Katonai erényekkel rendelkezik — névelővel. 28. Kassai Kultur-Intézet. 30. Szándékozza. 32. Északeurópai keresztnév. 34. Muzsa — latinul. 36. Nem szólt egy szót sem. 37. Koldulás. 38. Napoleon egy hires tábornoka. 39. Az özönviz hajósa (ék. hiba). 40. Állattipus. 42. Pénzre van szükség! — szögediesen. 45. Három — németül. 46. Bé-vel mélyitett i-hang. 48. Elhunyt államtitkár (Bálint). 50. Hogyne! 51. Virág. 54. Öltözet, ruha — angolul. 55. Daun győzte itt le a poroszokat 1757-ben. 57. Tettek, följegyzések tettekről — latinul (ebből aztán egy általánosan használt szó lett!). 58. ... intelek! 60. Trombitaszó hangutánzása. 61. Árpalé.

Beküldendő: vizszintes 31. és függőleges 6.

Kiegészités

SÁ . . . . . MA
TÖR . . . . . REC
HOR . . . . . ZIS
HÁ . . . . . LIK
GAR . . . . . GÁR
HOL . . . . . DIT

A pontok helyére ugy irjunk egy-egy szótagot, hogy az mind az előtte, mind az utána álló szótaggal összeolvasva értelmes szót (esetleg tulajdonnevet, illetve igét) adjon. A pontok helyére irt szótagokat összeolvasva, egy hadihajótipust kapunk.

Mi ez a hadihajótipus?

Átalakitás

1. T E R I T
2.
3.
4.
5.
6. K É P E S

A TERIT szóból ugy kell eljutni a KÉPES szóig, hogy minden sorban egy-egy betüt meg kell változatni, azonban arra ügyelni kell, hogy minden sor értelmes szót alkosson. (A szó természetesen lehet akár földrajzi, akár személy-, vezetéknév stb.)

Melyek a kezdő és a végszó közötti szavak?

Tavak

1. Magyarország legnagyobb tava (7).

2. Az északamerikai Öt-tó közül a második legkisebb tó (4).

3. Európa legnagyobb tava (6).

4. Magyarország második legnagyobb tava (5).

5. Ázsia második legnagyobb tava (4).

6. Az a tó, amelyben II. Lajos bajor király lelte halálát (10).

7. Tó a Nilus forrásvidékén (4).

Irjuk le az egyes tavak nevét. A zárójelben levő számok azt jelentik, hogy az egyes tavak neve hány betüből áll. (A *tó* szó nem számit sehol a névhez!) A tavak nevének kezdőbetüiből Észak-Irország legnagyobb városának nevét kapjuk. *Mi e város neve?*

Kettőből egy

ÁG — ÁL — ÁSZ — DÉL — DÜL — KAR — LEN — OK — PÁR — RÉZ — SUT — TOL

Ebből a 12 szóból 6 szó állitandó össze. Két szó összeolvasásából kapunk uj szavakat. (Akár ige, akár főnév lehet az uj szó!) Az ujonnan nyert szavak kezdőbetüi, bizonyos sorrendben, egy katonai rang nevét adják. *Mi ez?*

A Képes Vasárnap március 30-i számában megjelent rejtvények helyes megfejtői közül jutalmat kapnak a következők:

Csapó Imréné, Nagykőrös. Dr. Eötvös Dezső, Nagykálló. Fegyveres Ernőné, Bpest, IX., Mester-u. 39. Ferencz Károly, Pécs. v. Fláth Adámné, Bpest, I., Pauler-u. 1. Horváth Györgyike, Bpest, II., Batthyány-u. 61. Juhász Sándor, Bojt. Kisbocskói János, Csepel. Dr. Lippányi Tivadar, Bpest, V., Pozsonyi-ut 14. Pálinkás József, Szatmárnémeti. Pentz Lajos, Bpest, III., Kecske-u. 30. Révi Károly, Nagysurány. Sebők Sándor, Bpest, VIII., Fiumei-ut 20. Vidor Andorné, Pestszenterzsébet.

Megfejtések

az 1941 április 6-iki számból

KERESZTREJTVÉNY:

IBIKOS TULCSA
ETON LISZT IZZÉ
GARABONCIÁSDIÁK
BLBL MAY N INGE
E A CSILLOG Y Z
RINGLÓ L ZENEDE
TRANI HANNO I IT
SZIPKA SIDAMO
AZI PALAU ELENA
REGGEL M ATEREM
R A RAVENNA S I
IZZO B TÁG BEAD
BOSZORKÁNYSEPRŐ
ALÁN IONIA KAIN
AGARAT ALCALA

„Gya"-lépcső: 1. Gyalupad 2. Egyaránt. 3. Lőgyapot. 4 Roggyant. 5. Orangyal. 6. Kalangya.

Épitősdi: 4. Tárolás. 5. Kártolás. 6. Kárpótlás. 7. Pártolás 8. Párolás.

Szórejtvények: 1. Hercegprimás. 2. Pascal. 3. Cinka Panna

AZ ELME SPORTJA MEGFEJTÉSI HATÁRIDEJE április 1 (csütörtök) dél. A megfejtéseket a jövő heti számunkban (április 20.), a nyertesek nevei pedig a két hét mulva (április 27.) megjelenő Képes Vasárnapban közöljük. Megfejtése Képes Vasárnap Elmesport cimre küldendők, Budapest V., Vilmos császár-ut 78. szám

A KÉPES VASÁRNAP JÓ ÉS OLCSÓ KONYHÁJA

A magyar szakácsművészet világviszonylatban is első helyen áll. Természetesen a mai nehéz időkben nem a legkönnyebb feladat a jó magyar konyha magas szinvonalát fenntartani. De hála a magyar konyhaművészet mestereinek és a nem ok nélkül oly hires magyar háziasszonyok találékonyságának, konyhaművészetünk még a mostani szűkös időkben is csak fejlődött, uj ötletekkel gyarapodott.

A „Képes Vasárnap jó és olcsó konyhá"-jának ez a füzete, folytatása az 1940. karácsonyra kiadott első K. V. szakácsfüzetnek. Folytatása és szerves kiegészitője. Az első füzet gyakorlati módszerrel lépésről-lépésre vezette be a főzés-sütés, a konyhatechnika és konyhaművészet titkaiba az olvasót. Modern szempontu, pedagógiai elvek alapján rendezett szakács-iskola volt, melyből az egyszerü rántottlevestől, rántás készitéstől egész a pompás csirke-galantinig minden nehézségi fokon áthaladva, az olvasó megtanulhatta a szakácsművészet alapvető tudnivalóit.

Ez a második füzet ötletes, hasznos és főkép **korszerü** ételleirásokkal egésziti ki az első füzetet. Itt már ételcsoportokként foglaltuk össze a recepteket. Egymást követve megtalálja az olvasó az előételek, a levesek, husok, tészták stb. receptjeit. Hogy *mindkét füzetünket* egységesen és könnyen kezelhetővé tegyük, olyan tárgymutatót adunk jelen füzetünk végén, melyben mindkét füzetben közölt receptek ételcsoportokként és abc-sorrendben soroltatnak fel. Az első füzetben közölt receptek a 18—32. lapokon találhatók, a második füzet anyaga pedig, tartalomban közvetlen folytatása az elsőnek, a 243—258. oldalakon.

Szakácskönyvünk második füzetének anyagát

Ujváry Sándor,

v. udvartartási konyhafőnök, élelmezési szakelőadó, az Országos Magyar Szakácsművészeti főző-tanfolyamnak vezetője

irta. Az ő kipróbált, kitünő receptjei a füzetben található ételleirások, kivéve természetesen azokat a recepteket, melyek alatt a szerző nevét külön tüntettük fel.

Igen értékes része a receptanyagnak az a sok kiváló ételleirás, melyet a „Képes Vasárnap" ételrecept-pályázatára beérkezett hatalmas anyagból a pályázat birálóbizottsága kiválasztott. A tiz díjazott receptet füzetünk élén találja meg az olvasó. Ezenkivül közlünk néhányat az elismerő oklevéllel jutalmazott kiváló ételleirásokból is.

A „Képes Vasárnap" ételrecept-pályázatának óriási sikere bebizonyitotta azt, hogy a magyar háziasszony a mai szükösen nehéz időkben is minden szakértelmével és nagy szeretettel foglalkozik a konyhatudomány kérdéseivel. Nehéz idők, nehéz körülmények legfeljebb csak nehezebbé teszik a háziasszony feladatát, de nem mentik fel a háziasszonyt ezektől a feladatoktól. Ezért érezte a Képes Vasárnap szerkesztősége a mostani nehéz időkben, fokozottabb mértékben közérdekünek egy jó, gyakorlati jellegü és korszerü szakácskönyv kiadását. Fogadja a magyar hölgyközönség ezt a füzetünket is olyan szeretettel, mint ahogy az előzőt fogadta és amilyen gondos munkával és szeretettel mi azt összeállitottuk.

A pályázaton résztvevő magyar háziasszonyok nemcsak nagy szakmabeli tudásukkal, de őszinte lelkesedéssel siettek segitségünkre a legpompásabb, legérdekesebb ételleirások beküldésével. Pályázatunknak célja az volt, hogy mindazokat a kipróbált, kitünő ételleirásokat, melyet egy-egy háziasszony saját kincseként őriz, akár mint régi családi hagyományt, akár pedig „saját kreációt", a nagyközönség számára is hozzáférhetővé tegyük. Ennek a tervnek megvalósitása a pályázaton résztvevő magyar hölgyközönség megértése folytán, kitünően sikerült.

Szabadjon leközölnünk ezen a helyen egyik dijnyertes pályázónk hozzánk intézett kedves levelét:

Kedves Szerkesztő úr!

Ma délután kaptam meg az Önök által küldött gyönyörü képet gratuláló soraival együtt. Ugy a képet, mint őszinte szerencsekivánatait hálásan köszönöm. Nem is mondhatom, mennyire örültem, mert nem mertem még álmomban sem remélni, hogy receptemet érdemesnek tartják arra, hogy pályadijjal tüntessék ki.

Fokozza örömömet az, hogy az a recept kizárólag a mi családunk féltve őrzött receptje volt, még nagyanyámtól örököltem és kb. 80—90 éves. Az eredeti recept font és meszely mértékben volt irva, a ma használatos mértékekre én számitottam át. Nem volt elterjedve ez a recept, mert mi is, mint minden jó háziasszony, féltve őriztük és nem adtuk oda másnak. Én most, mint a Képes Vasárnap és a Pesti Hirlap régi, hűséges előfizetője — szakitva a hagyományokkal — beküldtem a pályázatra azért, hogy ennek a lapnak többi előfizetője is megismerje.

Mégegyszer köszönöm a küldeményt, maradok tisztelettel és üdvözlettel:

Budapest, 1941 III. 26.

Péterfalvi Molnár Dezsőné
ny. altábornagy özvegye.

A Képes Vasárnap ételrecept-pályázatának dijnyertes receptjei

I. DIJ.

Rántott szopósmalac gesztenyés lencsével.

Hozzávaló 10 személyre: egy szopós malac, liszt, tojás és zsemlyemorzsa a „bundázáshoz" és zsir a kisütéshez. 30 dkg lencse, 30 dkg gesztenye, só és bors.

Egy szép, párhetes tejmalacot, miután megtisztitottuk, 4 részre vágva lobogó sós vizbe süllyesztjük. Mihelyt felforrt, kivesszük a sós vizből és hidegvizben kihülni hagyjuk. Ha kihült, szép egyforma darabokra szabdaljuk, a combot szeletekre vágjuk, azután megsózzuk, liszt, tojás és zsemlyemorzsában meghempergetve (bundázva) forró, bő zsirban aranysárgára kirántjuk.

Megáztatott lencsét egy darab füstölt hussal puhára főzünk, 30 dkg gesztenyét szintén puhára főzünk! A lencsét is, meg a gesztenye belét külön-külön szitán áttörjük, azután összekeverjük, megrázzuk, megborsozzuk és jó habosra keverjük. Forrón adjuk a rántott malachoz

Fáy Jenőné.

II. DIJ.

Töltött kacsa.

Hozzávaló 10 személyre: 1 db szép nagy kacsa, 25 dkg borjuhus, 20 dkg sertéshus, a kacsa szive, mája, zuzája, 2 zsemlye, 5 dkg szalonna, 1 fej hagyma, 2 tojás, 12 dkg champignon, 1 ecetes uborka, 5 dkg füstöltnyelv.

Ez a különleges sült nemcsak igen jóizü, de nagyon kiadós s miután melegen és hidegen egyaránt élvezhető, a háziasszonynak nagy könnyebbséget jelent. A kacsát megtisztitjuk, belsőrészeit kiszedjük, nagyon alaposan kimossuk, azután ruhával szárazra töröljük. A belsőrészeket szedjük ki ugy, hogy a hátgerincet vágjuk ketté, nem pedig a szokott módon a hason vágunk be, mert igy sokkal könnyebben végezhetjük a csontok eltávolitását. Legelőször a szárnycsontokat és combcsontokat szedjük ki. Ez ugy történik, hogy a csontokat az izületeknél óvatosan kicsavarjuk s azután éles, vékony késsel benyulva lefejtjük a hust s a csontokat kihuzzuk. Ugyanigy távolitjuk el a gerinccsontot, a bordázatot és a mellcsontját. Munkaközben vigyázni kell, hogy a késsel össze ne vagdaljuk a husos részeket. Ezt ugy érjük el, hogy a kés élét és hegyét mindig a csont felé irányitjuk. A fejet a vékony nyakrésszel együtt már előzőleg lecsapjuk. A csontalanitott kacsát bőrével a deszkára fektetve, belső részét meghintjük sóval, kis törött borssal, majorannával.

Most pedig elkészitjük a tölteléket: Egy középnagyságu kacsa megtöltéséhez veszünk kb 20 dkg borjuhust, ugyanannyi sovány sertéshust, hozzávesszük a kacsa szivét, tüdejét, gyomrát, máját s mindezt megdaráljuk 2 beáztatott és kinyomott zsemlyével, 5 dkg szalonnával; beledolgozunk 2 kis fej vajban párolt vöröshagymát, 2 egész tojást, 12 dkg champignon gombát, finomra vagdalt zöldpetrezselymet, izlés szerint sózzuk, borsózzuk s esetleg pár dkg apró kockára vagdalt füstöltnyelvet, valamint ugyancsak apró kockára vagdalt ropogós ecetes uborkát. Ha a töltelék simára van dolgozva belerakjuk a kacsába s a nyilást sürü öltéssel bevarrjuk. Az egészet szép hosszukásra formázzuk és sütőben gyakori öntözés közben pirosra sütjük. Nagyon fontos, hogy a szeleteléshez jó éles késünk legyen. Ha hidegen akarjuk feladni, előző nap is készithetjük. A kiszedett csontokból, nyaka, fejéből zöldséggel igen jó levest készithetünk.

Guszman Gabriella.

III. DIJ.

Kolbászrétes.

Hozzávaló 10 személyre: 60 dkg rétesliszt, 4 dkg zsir, 4 deci langyos viz, tojás, 1 kg kolbász, 1 tányér savanyukáposzta.

Készitsünk egy rendes rétestésztát, kihuzzuk s a következő töltelékkel töltjük:

Megsütünk egy szál házilag készült sertéskolbászt, a sültkolbászt a tésztán hosszába elhelyezzük. Tetszés szerinti mennyiségü savanyukáposztát zsirban megpárolunk, megborsozzuk és a tésztát ezzel a káposztával megtöltjük, tejfellel jól meglocsoljuk, összesodorjuk és szép pirosra kisütjük.

vitéz Vesztergál Györgyné

IV. DIJ.

Rakott malackocsonya.

Hozzávaló 10 személyre: 1 db 3 hetes szopósmalac, 1 egész borjufej, 2 borjuláb, 20 dkg vegyes zöldség, 1 fej hagyma, 3½ deci ecet, 7 deci fehérbor, 56 dkg borjuhus, 28 dkg borjumáj, 5 tojás, szardella, só, bors.

Egy nagy fazékba felteszünk mindenféle zöldséget, u. m. sárgarépát, petrezselymet, zellert és kalarábét s egy középnagy fej vöröshagymát, mindezt karikára vágva. Azután jön bele egy egész borjufej (velő nélkül), 2 borjuláb feldarabolva s 3—3½ liter vizet öntünk rá és *lassan* hagyjuk főni, amig 3—4 ujjnyit lefőtt s a fej és lábak megpuhultak. Akkor beletesszük a malacot, de ennek csak addig szabad főni, hogy annyira megpuhuljon, hogy a csontokat ki lehessen fejteni. Ha a malac megfőtt, óvatosan kiemeljük, hogy *a bőre ki ne szakadjon*, deszkára tesszük, *háttal lefelé* s végig felvágjuk és kiszedjük a csontokat, amig még forró (mert ha kihül, nem lehet már kiszedni) s megtöltjük a következő töltelékkel, amit azalatt mig a kocsonya főtt előre elkészitettünk. Ha a malacot kivettük, a kocsonyához hozzáöntünk 3½ deci borecetet, 1 citromnak a levét és 7 deci fehérbort. Akkor ujrafőzzük addig, amig 2 ujjnyira lefőtt s közben megtöltjük a már kicsontozott malacot.

Töltelék: 56 dkg borjuhus, 28 dkg borjumáj, izlés szerint kb. ½—¾ tubus szardellapaszta; a hust és máját nyersen 2—3-szor ledaráljuk (még finomabb, ha szitán áttörjük) 5 tojás sárgájával, amit egyenkint adunk hozzá, jól elkeverjük, megsózzuk és egyenletesen rákenjük a malacra, összegöngyöljük s egy szalvétába becsavarva, átkötve, gyenge sós vizben 1½ óráig főzzük. Ha megfőtt, szalvétával együtt tálra teszszük s hideg helyre helyezzük és csak ha egészen kihült, vesszük ki a szalvétából. Közben, ha eléggé lefőtt a kocsonya, leszürjük, visszatesszük a tüzhelyre s 5 tojás fehérjének könnyü habját közékeverjük és egypárszor felforrni hagyjuk, akkor leszürjük s szalvétán keresztül, amit egy felforditott szék négy lábára kötöttünk, ujra lassan átszürjük. Ha a kocsonyát átszürtük, hülni hagyjuk (de nem megfagyni) s akkor a malacot szép egyenletes kisujjnyi vastagon felszeleteljük s kezdjük a kocsonyát formába berakni, mégpedig ugy, hogy a formát jégbe ássuk. Legelőször egyujjnyi kocsonyát öntünk bele, ha az megfagyott, egy sort a felszeletelt malacból s megint anynyi kocsonyát, hogy elfedje a malacot; ezt igy folytatjuk, amig a forma megtelik s addig hagyjuk jégen, mig tálalva nem lesz. Mielőtt kiboritjuk, egy pillanatra forró vizbe mártjuk, a tálat ráhelyezzük s megforditjuk. Lehet egy kis kocsonyával, keménytojással, kaviáros szardellagyürüvel disziteni s mayonaissel vagy tartármártással adjuk fel. (Elég 10—12 személyre, két nagy forma lesz belőle).

Péterfalvi Molnár Dezsőné.

V. DIJ.

Juhtúrós palacsinta.

Hozzávaló 10 db palacsintához: 6—8 dkg zsir, 10 dkg juhtúró, 2 db tojás, egy evőkanál apróra vágott kapor, 25 dkg liszt, félliter tej, 2 deciliter tejfel.

A zsirt sóval habosra keverjük, hozzáadjuk a tojásokat, a juhturót, kaprot, tejfelt, jól elkeverjük, hozzáadjuk a lisztet s lassanként a tejet, hogy sürü palacsintatésztát nyerjünk. Palacsintasütőben kevés zsirt felhevitünk, a tésztából késfokvastag lepényt csurgatunk és mindkét oldalán lassu tüznél megsütjük. Forrón tálaljuk.

Liptainé.

VI. DIJ.

Tehéntőgy kitünő felhasználása háromféle módon.

Beküldte: *Nógrádi asszony.*

A receptek megjelentek a Képes Vasárnap szakácskönyvének első füzetében, a 31-ik oldalon.

VII. DIJ.

Apatini krumpli. (Egytál-étel.)

Hozzávaló 10 személyre: 2½ kg burgonya, 1 fej hagyma, 20 dkg füstöltszalonna, 4 deci tejföl és fűszerek.

A hámozott, mosott burgonyát félcentis karikákra szeleteljük. Porcellántálba rakjuk, meghintjük sóval, vékony karikára szeletelt hagymával és piros paprikával. Egy óra hosszat állni hagyjuk. A szalonnát 10 szeletre vágjuk és bevagdossuk. Zománcsütőbádogban mindkét oldalán üvegesre sütjük. A szalonnát kiszedjük és lefedve melegen tartjuk. A visszamaradt zsirba a nyers burgonyát beleöntjük és előmelegitett sütőbe téve egy lapos kés segitségével időnként megforgatva sütjük. A félig sült burgonyát megöntözzük tejföllel, rárakjuk a szalonnaszeleteket és tovább sütjük, mig a burgonya megpuhul, meleg tálon tálaljuk, tetején a szalonnaszeletekkel diszitjük. Füstölt főtt oldalassal is igen finom. Ez esetben is a főtt oldalast is tejfelezés után rakjuk rá és tovább sütjük vele.

Juhász Lászlóné.

VIII. DIJ.

Lucskos káposzta ürühussal.

Félkövér berbécshust megforrázva főzni tesszük annyi sós vizben, hogy jól elfödje. Egy másik, jó nagy fazékba vizet teszünk a tüzre. Mikor fő, a megtisztitott és szeletekre vágott édeskáposztát (egy közepes fejet 6—8 darabra vágva) beledobjuk. Megvárjuk, mig a viz felfő, akkor leszürjük a levét. A hust átrakjuk a káposztához s a levét is rászürjük. Megsózzuk, száraz kaprot és csombort teszünk bele. Ha a káposzta jó puhára főtt, pár kanál liszttel és ecettel behabarjuk. Tálaláskor tojássárgával és tejfellel izesitjük. A tálba alól rakjuk a káposztát, tetejére a felszeletelt ürühust.

Győrbiró Zoltánné.

IX. DIJ.

Narancskrém tejszin nélkül.

Hozzávaló 10 személyre: 8 tojás, 6 evőkanál méz, 4 narancs, 2 citrom, 4 evőkanál burgonyaliszt, 4 deci tej, 4 dkg vaj, 8 lap zselatin, rum.

4 tojássárga, 3 evőkanál méz, 2 narancs leve, 1 narancs héja, ½ citrom leve, 2 evőkanál burgonyaliszt, 2 deci tej, 2 dkg vaj, mindezt jól összekeverni és belőle folytonos keverés mellett sürü krémet főzni. Ha kihült, 4 szelet kevés vizben olvasztott zselatint, 3 evőkanál rumot és a 4 tojás kemény habját tesszük bele. Üvegtálba vagy poharakba téve, hideg helyre állitjuk. Jégre téve 2—3 óra alatt megkeményedik.

dr. k. K. L.-né.

X. DIJ.

Bundás-sonka.

Hozzávaló 10 személyre: 10 szelet sovány, főtt sódar, 8 deci liszt, 4 tojás, tej, 15 dkg zsir v. 20 dkg vaj, 3 deci tejfel, só, 2 dkg élesztő.

Szép sovány magyarsonkaszeletekből pogácsaszuróval kerek lapokat vágunk ki. A kivágásnál megmaradó hulladéksonkát megdaráljuk és félretesszük. Készitünk megfelelő mennyiségü sós palacsintatésztát egy csipet-

nyi élesztővel és hagyjuk magasra kelni egy fazékban. Egy hussütőben zsirt forrósitunk, a sonkaszeleteket hegyes villára szurjuk és a megkelt palacsintatésztába mártogatva, szép sárgára sütjük a forró zsirban. Melegitett tálra rakjuk. A darált sonkát egy arra alkalmas edényben kissé megpiritjuk, azután tejfölt forralunk, két decihez teszünk pár deka vajat vagy zsirt, sót és ezzel a mártással megöntözzük a bundás-sonkát, majd a piritott daráltsonkát csinosan rászórjuk. Igen mutatós és rendkivül jó eledel, akár mint főfogás, akár mint előétel arathat nagy sikert.

ahai Koósa Tiborné.

Mutató az elismerő oklevéllel kitüntetett receptekből

Bőrke-pörkölt.

Hozzávaló 10 személyre: ¾ kg tisztitott, mosott bőrke, egy fej vöröshagyma, 5 dkg zsir, 5 dkg liszt, 4 pár debreceni kolbász, fűszer.

A bőrkét már előző nap főzés közben félig megfőzzük. (A lé felét leves és főzelék izesitésére használjuk fel.) Zsirban vagdalt hagymát sárgára fonnyasztunk, meghintjük paprikával, liszttel s a félpuhára főzött, kétpengős nagyságra vagdalt bőrkét hozzáadva, felengedjük a maradék lével s fedő alatt puhára pároljuk, végül karikára vágott debreceni kolbászt vegyitünk közé. Készithetjük azonban kolbász nélkül is. Tarhonyával és savanyusággal tálaljuk.

Liszkai Zsuzsanna.

Káposztás fánk.

Hozzávaló: ¾ kg káposzta, 4 dkg cukor, 5 dkg zsir, ¾ kg liszt, 3 dkg élesztő, kb 1 deciliter tej, 3 db tojássárgája, 1 deciliter tejföl, 5 dkg vaj, 5 dkg cukor, só, zsir a kisütéshez.

A gyalult, gyengén sózott káposztát zsirban szép pirosbarnára piritjuk s izesitjük cukorral és törött borssal. Félretesszük, mig a tészta elkészül.

A langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt a kimért langyos liszt közepébe, mélyedésbe öntjük s annyi lisztet keverünk hozzá, hogy hig kovászt nyerjünk. Közben habosra kavarjuk a vajat, cukrot, egyenként hozzáadott tojássárgákkal és tejföllel. Hozzáadjuk a megkelt kovászhoz s a tésztát jól elkeverjük fakanállal, mig hólyagos lesz és a láltól, kanáltól elválik. A tésztát langyosan tartott tejjel, lágy fánktészta sürüségüre kell készitenj és utoljára a piritott káposztát szépen elvegyitve beleverjük a tésztába. Letakarva, kétszer akkorára kelesztjük, majd lisztezett deszkára öntve fánkszaggatóval kiszaggatjuk és letakarva a deszkát, ujra megkelesztjük. Meleg zsirban, tetejével lefelé forditva, első oldalát fedő alatt, másodikat nyitottan lassu lángon szalagosra és pirosra sütjük, mint a fánkot szokás, szitára a papirra teszszük, majd tálra és meghintjük cukorral.

Ugyanezen tésztából kanállal szaggatva, egérformáju tésztát háromszor áthajtva, a tésztát megzsirozva, pogácsát készithetünk, ami a szalonnahiányban teljesen pótolja a töpörtyüs pogácsát.

Szabó Gyuláné.

Turós dödölle.

Hozzávaló 10 személyre: 40 dkg kukoricaliszt, 50 dkg turó, 5 dkg zsir, 15 dkg füstölt szalonna.

Kukoricakását vagy rizskását megfőzünk sós vizben, jó puhára kásává. Levesszük a tűzről és olvasztott zsirba mártogatott evőkanállal tűzálló edénybe vagy lábosba galuskákat szaggatunk. Mikor egy sor elkészült, meghintjük turóval, tejföllel és pörccel, majd egy kis zsirt is csurgatunk még rája. Ezt ismételjük, mig a hozzávaló tart. A tetejére turó, tejföl és pörc kerüljön. Közbe-közbe egy kis sóval is megpörgethetjük. Forró sütőbe dugjuk, de csak annyi időre, hogy jó forró legyen

Szakácsnő

Turósbomba.

Hozzávaló 10 személyre: ¾ kg turó (száraz legyen), 3 kanál liszt (8 dkg), 8 tojás, 3 dkg zsir, 2 deciliter tejföl, vagy ehelyett 5 dkg vaj. Töltéleknek és tetejére 15—20 dkg füstölt tarja vagy sonka.

A zsirt a tojás sárgájával habosra keverjük. Hozzáadjuk a szitán áttört turót, a tojás kemény vert habját, végül a lisztet.

Vizbemártott, kicsavart, zsirral átkent szalvéta közepére teszszük a tészta felét, meghintjük vagdalt sonkával, rátesszük a tészta másik felét, rányomkodjuk, ugy kötözzük meg, hogy hely maradjon a növekedésre. Fővő sós vizben egy órán át lassan főzzük, tálra boritjuk és vagy olvasztott vajjal vagy jó tejföllel leöntjük, végül a tetejét hintsük meg kevés félretett sonkával.

Sárközi Elemérné.

Kálvinista mennyország.

Hozzávaló 10 személyre: 1.20 kg liszt, 2 tojás, kevés só, 6 dkg zsir, 6 dkg vaj, 16 dkg cukor.

Tölteléke: 120 dkg turó, 2 tojás, 20 dkg mazsolaszőlő. 4 dkg vaj, 16 dkg cukor, 4 deci öreg tejfölbunda, 40 dkg liszt, 10 dkg vaj, 2 tojás, 8 dkg cukor, kevés só, egy késhegynyi szódabikarbóna és egy kis citromhéj.

A lisztből, tojásból, sóból, lekvároś derelyének megfelelő tésztát gyurunk, kinyujtás után derelyemetszővel kb 4x4 cm nagyságu kockákat vágunk. A tésztát lobogó sós vizben kifőzzük. Vigyázzunk, hogy össze ne ragadjanak. A tésztát szürőn lecsurgatjuk, hogy viz ne maradjon közte. A zsirt és a vajat összeolvasztjuk és forrón a tésztára öntjük. A leöntött tésztát 8 dkg cukorral megédesitjük. A 20 dkg lisztből, 6 dkg vajból, 1 tojásból, 4 dkg cukorból, kevés sóból a késhegynyi szódabikarbónából, a citrom reszelt héjából és egy kanál tejfölből porhanyós tésztát készitünk. A tésztát olyan nagyságura nyujtjuk, hogy egy 2½-les formából kilógjon. A formát fagyos zsirral kikenjük és a kinyujtott tésztát beleegyengetjük, ugy hogy ki ne szakadjon és a széle kint lógjon. A 120 dkg turóból, 2 tojásból, 20 dkg mazsolából, 4 dkg vajból, 8 dkg cukorból jól összedolgozott tölteléket készitünk. A formába tett bundába a főtt tésztából egy sort rakunk, arra egy sor elkészitett turót teszünk. Aztán ismét egy sor tésztát és ezt addig ismételjük, mig a forma be nem telik. Az összerakott tészta tetejére ráöntjük a 4 deci öreg tejfölt és a bunda szélét ráhajtogatjuk, hogy a tészta sehol ki ne maradjon. Forró sütőbe tesszük és szép pirosra sütjük. Tésztástálra teszszük és vaniliás cukorral meghintjük. Kihülés előtt tálaljuk, ugy szeleteljük, mint a tortát.

Papp Józsefné.

Modern 2 és 3 részes főzőedények. Jobboldalon: levesfőző és húspároló edény. Baloldalon: főzelék- és köret-pároló edény.

Neptun halgalantin.

Hozzávaló 10 személyre: 180 dkg fogasfilé, 40 db rák, 60 dkg borjuhus, 18 deci tejszin, 10 dkg füstölt főtt marhanyelv, 10 dkg champignon, 5 dkg pisztácia, 2 db szarvasgomba, só.

A rákokat köménymagos sós vizben 5 percig főzzük, azután leszürjük és kifejtjük az ollóit meg az uszályait. A pisztáciát leforrázzuk és a héját lehámozzuk. A gombákat citromos vizben megfőzzük. Ha minden elkészült és kihült, a rákfarkokkal és a szarvasgombával egyforma kockákra vágjuk és félretesszük. A szálkátalanitott halfilének a széleit lefaragjuk és a borjucombhussal a husdarálón áthajtjuk és aztán a mozsárban megtörjük, egyenként hozzáadunk 3 tojás fehérjét és tovább addig törjük, amig egész finom péppé válik. Ekkor kivesszük a mozsárból, szőrszitán áttörjük és egy öblös porcellántálban 30 percig a jégre állitjuk. A tejszint félkemény habbá verjük és fokozatosan igen lassan hozzákeverjük a szitán áttört anyaghoz. A halfilét husverőkalapáccsal szépen kiveregetjük, megsózzuk, rákenjük a szitán áttört pépet, melybe már előzőleg belekevertük a kockákra vágott rákot, nyelvet, gombát, szarvasgombát és pisztáciát. Végül szépen összegöngyölitve olajjal megkent pergamentpapirba csavarjuk, spárgával átkötve a halfőzőbe helyezzük, ráöntünk 3—4 kanál vizet, kevés citromlevet és sót, azután befödjük és a sütőben lassan megpároljuk. Ha teljesen kihült, aszpikkal bevonjuk és tetszés szerint tartár-, remoulade- vagy ravigotte-mártással tálaljuk. Kitünő hideg előétel.

Vas Pálné

Kalarábé-gombóc.

Hozzávaló 10 személyre: 70 dkg sertéshus, 7 db középnagyságu kalarábé, 2 db tojás, 15 dkg gersli, 2 db zsemlye, fűszerek, 6 dkg zsir és 5 dkg liszt.

A darált sertéshushoz adjuk a megduzzasztott gerslit, az áztatott, kicsavart, szitán áttört zsemlyét, egész tojásokat, sót és törött borsot. Ha összedolgoztuk vizes kézzel rendes nagyságu gombócokat formálunk belőle. Fővő vizbe rakjuk és lassan puhára főzzük, hogy szét ne hulljon. A megtisztitott, szeletelt kalarábét a zsirban puhára pároljuk, meghintjük liszttel, felengedjük azzal a lével, amelyben a gombócot puhára főztük és felfőzzük. Felfőzés után a gombócokat közéje tesszük.

Fazekas Endréné.

Nyulsaláta

Hozzávaló 10 személyre: 4 db nyulcomb, 15 dkg füstölt szalonna, 4 db ecetes uborka, 2 db alma, 4 db tojás, fél deciliter olaj, 2 deciliter tejföl és fűszerek

A nyulcombokat szalonnaszeletekkel boritva megsütjük. Leszedjük a sült hust a csontokról, apró kockákra vágjuk és elkeverjük apróra vágott uborkával és almával, fűszerezzük só és törött borssal. A keményre főtt tojássárgát elkeverjük tejföllel, olajjal és citromlével. Ráöntjük a nyulsalátára. A keményre főtt tojásfehérjéket szintén apróra vágva vegyitjük bele. Aszpikkal díszitve is tálalhatjuk.

Mályné, Márton Irma.

Felvidéki magyar borsóvárgó.

Készitsünk egy jól kelő tésztát. Megkelése után megfelelő nagyságu darabokat vágjunk ki belőle és sodorjuk ki vékonyra, majd 8—10 cm-nyi téglalap alaku tésztát vágjunk ki, ezekre kerül a husdara töltelék.

Töltelék: ¾ kg darált disznóhust pároljunk zsirban puhára, szükség szerint sózzuk és borsozzuk meg. Ha kihült, megfelelő mennyiségü darált hust halmozunk a vágott levélkékre, annyit, hogy a téglalap alaku levélke hosszanti végei a töltelék felett még érintkezzenek, két ujjunkkal azután a szeleteket tarajosan végig összenyomkodjuk, miáltal a töltelék teljesen bezárul és hosszukás alaku kalácsokat kapunk. Ha a kalács két végén sok tészta türemkedne ki, ugy a felesleges széleket le kell vágni.

Azután tojásfehérjével a formás kalácsokat teljesen beecseteljük és sütőben állandó ellenőrzés mellett pirosra kisütjük.

Kinálható: délelőtt pálinkához, borhoz, délután teához, kiránduláshoz. Igen finom izü étel.

Özv. Stöckl Béláné.

Töltött csuka.

Hozzávaló 10 személyre: Kb. 1½ kilós csuka, 3 db tisztitott, sózott szardella, 1 db tejben áztatott zsemlye, 3 tojás, 8—10 dkg vaj, 2 deci tejföl, késhegynyi törött bors, csipetnyi tört szerecsendió.

A csukát a háta részén felvágjuk annyira, hogy az összes husát innen tudjuk levagdalva kiszedni; a bőrén ½ centiméternyi hus maradhat. A belső részét is innen kell vigyázva kiszedni. A gerinccsontot eltávolitjuk, a kiszedett tiszta hust a szardellával a tejben áztatott és kifacsart zsemlyével együtt ledaráljuk. Adunk hozzá kellő mennyiségü sót, 3 egész tojást, 3—4 dekányi vajat, késhegynyi törött borsot, csipetnyi törött szerecsendiót; ezeket jól összekeverjük. A hal nyitott részét annyira összevarrjuk, hogy megfelelő nyilás maradjon a megtöltéshez. A ledarált keverékkel megtöltjük a halat és bevarrjuk. Egy sütőedényt erősen kikenünk vajjal. A halat szép sárgára megsütjük, 5—6-szor locsoljuk tejföllel és vajjal.

Adhatunk mellé burgonypürét: a burgonyákat puhára főzzük, áttörjük, forró zsirra vetve, tejjel felereszt jük, megsózzuk.

özv. Fanda Ágostonné.

Zabpehely-leves.

Hozzávaló 10 személyre: (¾ csésze) másfél deciliter (6 dkg) zabphely, 40 dkg zeller, só, 5 dkg vaj, 2 tojás sárgája.

A zabpelyhet 2 és fél liter vizben kb egy óráig gyakori keverés mellett sóval és reszelt zellerrel ugy főzzük, mint a huslevest. Leveses tálban a vajat, tojássárgájával habosra keverjük s a finom szitán átszürt levest folytonos keverés mellett beleöntjük.

Tóth Péterné.

Méhkaptárka.

Készitünk 20 dkg lisztből irósvajas tésztát, mig pihen, meghámozunk 12 középnagy és hosszukás almát. Közepét kiszedjük, vigyázva, hogy az alját át ne lyukaszszuk. Oldalát megfaragjuk, hogy egyenes legyen. Ezen hulladékokat (a magházat eltávolitva) 34 dkg irósvajjal, 5—6 dkg cukorral megpároljuk. Ha meghült, fél citrom reszelt héját, 6 dkg hámozott és apróra vágott mandulát, 5 dkg mazsolát, 2 tojás sárgáját, melyet előzetesen 10 dkg cukorral habosra kevertünk, elvegyitünk közé.

Ezután a már kész vajastésztát késfokvékonyra nyujtjuk s 1 és fél cm széles csikokat vágunk belőle. Az almákat tojásfehérjével megkenjük és csigamenetesen az oldalukra csavarjuk a tésztát. Tojásfehérjével ismét megkenve, kimosott és apróra vágott mandulával sürün behintjük. Aztán vajjal kikent, zománcos, kerek lapos tálkába rakjuk ritkán és a töltelékkel csaposan telerakjuk. (A töltelék nem megy mind bele.) Forró sütőbe tesszük, de azután mérsékelt tűznél sütjük. Mikor már a tészta pirosra sült, a visszamaradt tölteléket is az almákra halmozzuk és 10 percre még a sütőbe visszatesszük Megcukrozva, melegen tálaljuk Ezen tészta nemcsak igen finom de szép is.

vajasdi Ajtay Kálmánné.

Egészségi sütemény.

Frissen szedett, illatos, de nem egészen kinyilt *akácfürtöket* belemártunk sürü cukros palacsintatésztába és forró zsirban szép pirosra kisütjük.

Még forrón gyengén fahéjas v. vaniliás porcukorban megforgatjuk.

Kitünő, zamatos tészta, mely hidegen is jó. Evés közben kihuzzuk a szárát, de a virágot a tésztával együtt megesszük.

Igen egészséges és finom eledel.

Csete Etelka.

Gusica.

(Bárányaprólék, hustalan napokon kitünően alkalmazható.)

A bárány belső részeit (tüdő, máj, vese stb.) az erektől megtisztitva, sós vizben rövid ideig főzzük. Fővés után deszkán jó apróra megvágjuk (nem őröljük); teszünk bele egy kevés törött borsot, apróra vágott hagymát, sót, 1 egész tojást és 2 db kemény tojást szintén apróra vágva. Ezeket jól összekeverve, a bárány jól megmosott fátyoljába burkoljuk és 1 kanál zsirral, kevés vizzel tepsibe téve, sütőben, gyenge pirosra sütjük. Melegen felszeletelve, öntött, meleg salátával tálaljuk.

Özv. Szederjessy Lászlóné.

Kolozsvári káposzta burissal.

1 kg savanyu apró káposztát 4—5 dkg zsiron puhára párolunk. 40 dkg kockára vágott, kissé megsózott sertéscombot is puhára párolunk kevés zsirban (vagy 40 dkg füstölt főtt kolbászt vágunk fel egyenletes hosszuságra), mikor ezek készen vannak, 30 dkg elkészitett burissal az egészet összekeverjük, 4—5 evőkanál tejfölt és egy késhegy törött borsot, ízlés szerint sót adunk hozzá, tűzálló tálba tesszük s fél órán át a sütőben összeforraljuk.

Tapfer Sándorné.

Csirkekolbász.

1 kiló csirkehust, 40 dkg kemény szalonnával megdaráljuk és mozsárban megtörjük, azután jégre tesszük és két órát pihentetjük. 1 egész tojást habverővel jól megverünk és deci tejet öntünk hozzá. Füszerezzük sóval, fehér borssal és reszelt szerecsendióval, azután az egészet jól összegyurjuk, vékony sertésbélbe lazán töltjük, gőzben kissé átpároljuk és végül szárazra törölve, zsirban megsütjük.

Horváth Gyuláné.

Háromszéki csigarétes.

3 dkg vajat tálban eldörzsölünk 1 l. jó réteslisztte l. Beleütünk 1 egész tojást és 2 tojás sárgáját, egy kávéskanál sót, egy evőkanál cukrot, egy evőkanál rumot vagy ecetet. Ezeket annyi tejjel dolgozzuk el, hogy jó rétestészta keménységü legyen a masszsza. 4 db kis cipót készitünk és edénnyel leboritva 1—2 óráig pihentetjük. Utána egyenként kinyujtjuk a cipókat következőképpen: először csak tányérnagyságura sodorjuk ki és langyos zsirral lehelletszerüen bekenjük. Ezután abroszon kézzel teljesen kihuzzuk. Ha cigarettapapir vékonyságu, két oldaláról, az abrosz segitségével könnyedén felgörditjük, középen elvágjuk és csigaszerüen lazán összecsavarjuk. Igy a 4 cipóból 8 csigaalaku göngyöleget nyerünk, melyeket most ismét tányéralakura nyujtunk. Nem nagyon bő forró zsirban mindkét oldalát világosra sütjük. (Az első fordításig lefödve tartjuk.) Cukorral meghintve, melegen tálaljuk.

Székely asszony.

Zellersaláta almával.

Kockára vágott nyers almát és reszelt nyers zellert egyenlő mértékben, vagdalt dióval összekeverjük, majd mártást készitünk 4 evőkanálnyi tejfölből, 2 evőkanálnyi citromléből, ½ teakanálnyi mustárból, cukorból, 2 evőkanálnyi paradicsomízből, sóból és a salátára öntjük.

Füzesy (Fuszek) Istvánné.

LEVESEK

Zsemlyegombóc-leves.

Hozzávalók (10 személyre): 40 dkg zöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér), egy kisebb fej kalarábé, 20 dkg burgonya, 8 dkg vöröshagyma, 5 dkg zsir, 3 dkg vaj, 8 dkg liszt, 2 deci paradicsom, kevés törött bors, só.

A gombóchoz: 2 db zsemlye, 2 egész tojás, kávéskanálnyi finomra vágott zöldpetrezselyem, só, 5 dkg zsemlyemorzsa.

A zöldséget finom metéltre vágjuk és 3 dkg zsiron megpiritjuk. Ha a zöldség sárgulni kezd, kávéskanálnyi cukorral meghintjük, majd 3 l. vizzel felereszt jük. A levesbe belereszeljük a burgonyát. Mig a leves lassan forr, 3 dkg vajból, 2 dkg zsirból, 8 dkg lisztből világossárga rántást készitünk, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, kissé megpiritjuk, kevés pirospaprikát keverünk hozzá, majd 2—3 deci hideg vizzel felereszt jük és a leveshez öntjük. Ugyancsak a leveshez öntjük a paradicsomot is.

A berántás után a levest lassan főzzük s közben elkészitjük a leves betétjét, a gombócot: 2 db vizeszsemlyét tejben megáztatunk, aztán jól kinyomunk, egy tálba tesszük. Adunk hozzá 2 egész tojást, a finomra vágott zöldpetrezselymet, kevés sót és az egészet jól összekeverjük. Keverés közben hozzáadjuk a zsemlyemorzsát, a tésztából apró gombócokat formálunk és a levesbe főzzük. Amikor a gombócok a leves tetejére feljöttek, lassu gyöngyöző forrással még 5 percig főzzük őket. A levesestálban először elkeverünk 2 egész tojást, 2 deci tejfelt, a forró levest ráöntve ujra elkeverjük, azután belerakjuk a tálba a gombócokat. Finomra vágott zöldpetrezselyemmel meghintve tálaljuk.

Árpakásaleves.

Hozzávalók (10 személyre): 1 kg borjucsont, 30 dkg zöldség, 8 dkg vöröshagyma, só. 12 dkg aprószemü árpakása, 2 deci tejföl, 2 tojás, só, törött bors.

A megmosott borjucsontot 3½ liter vizzel felfőzzük. Leveszöldséggel, vöröshagymával, sóval ízesitjük, mint a huslevest. Csendes, lassu forrással a levest 1.20—1.30 óráig főzzük. Közben az árpakását bő vizben megmossuk, leöblitjük és bő vizben felfőzzük (12 dkg árpakásához 6 deci viz kell). Amint az árpakása puhulni kezd, hozzáöntjük a jóizü csontlevest, utánizesitjük kevés sóval és törött borssal. 2 jó evőkanál finomra vágott zöldpetrezselymet adunk hozzá. Gyakori kevergetés közben az árpakását puhára főzzük a levesben. Tálalhatjuk az árpakásalevest tojással és tejfellel elkeverve is.

Hamisleves májreszelttel.

Hozzávalók (10 személyre): 50 dkg máj, 30 dkg leveszöldség, 6 dkg zsir, 6 dkg liszt, 10 dkg vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, késhegynyi majoranna, só, törött bors, 2 dkg cukor.

3 dkg zsiron megpiritjuk a porcukrot, majd hozzáadjuk a tormareszelőn lereszelt leveszöldséget és finomra vágott vöröshagymát meg fokhagymát. Felereszt jük 3 liter vizzel. Izesitjük sóval, törött borssal, kevés majorannával. Ha a leves forr, beletesszük a megmosott májat és lassu forrással legalább 30 percig főzzük. Most a májat kivesszük, keveset hülni hagyjuk, hogy kézzel megfoghassuk, közben elkészitjük a leves rántását. A felhevitett zsirban megpiritjuk a lisztet világos barnára, kevés hideg vizzel felereszt jük és a leveshez öntjük. Közben a lehült májat tormareszelőn lereszeljük és a levessel jól felforraljuk.

Elkészithetjük a májreszeltet ugy is, hogy a lereszelt májat egy egész tojással, 1 deci tejfellel és 2 kávéskanál lisztte l összekeverjük, majd káposztareszelőnek a hátán evőkanál vagy fakanál segitségével a levesbe főzzük. Hozzá negyedekre vágott citromot adunk külön tányérban.

Mindkétféle elkészitésü leveshez adhatunk zsirban piritott zsemlyekockát.

Savanyu leves tojással.

Hozzávalók (10 személyre): 6 dkg zsir, 6 dkg liszt, 12 dkg vöröshagyma, 2 dkg porcukor, 2 deci tejföl, 1 babérlevél vagy 3 szál tárkonylevél, izlés szerint ecet vagy citrom, só, törött bors, személyenként 1 tojás.

A zsirból és lisztből egy sötétebb barna rántást készitünk, majd hozzáadjuk a nagyon finomra vágott vöröshagymát, kissé megpiritjuk, elkeverjük egy késhegynyi rózsapaprikával és 3 liter vizzel felereszt jük. Sóval, törött borssal s ecettel vagy citrommal izesitjük. Felforraljuk. Barnithatjuk a levest 2 dkg cukorból készült égetett cukorral is. Ha jól forr, ugy a tojásokat egyenként adjuk hozzá, hogy széjjel ne főjenek, majd lassu csendes forrással még csak 6 percig főzzük, hogy a tojások sárgája lágy maradjon. Tejfellel izesitve tálaljuk.

Borsóleves borjunyelvvel.

Hozzávalók (10 személyre): 60 dkg borjunyelv, 80 dkg zöldborsó, 6 dkg zsir v. vaj, 6 dkg liszt, 2 evőkanál zöldpetrezselyem, só, 3 dkg vaj.

A borjunyelvet megkaparjuk, megmossuk, majd kevés vizzel előfőzzük. Külső bőrrétegét lehuzzuk, lekaparjuk és apró kockára vagy finommetéltre vágjuk. 3 dkg zsirt felhevitünk egy edényben és a borjunyelvet keverés közben kissé megpiritjuk egy evőkanál zöldpetrezselyemmel, pici törött borssal együtt, majd kevés vizzel felereszt ve pároljuk. Ha a nyelv puhulni kezd, felöntjük annyi vizzel, hogy a leves kb. 3 liter legyen, majd hozzáadjuk a megtisztitott zöldborsót vagy konzerv-zöldborsót és lassu forrással puhára főzzük. Egy edényben elkészitjük világossárga félvajas rántását, 3 dkg zsirt, 3 dkg vajat felhevitünk 6 dkg lisztte l, a rántást világossárgára piritjuk, adunk hozzá 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselymet, késhegynyi rózsapaprikát és éppen csak annyi vizzel eresztjük fel, hogy el tudjuk keverni, azután a leveshez öntjük. A levest jól megkeverjük, lassan felforraljuk. Zsirban sült borsóval tálaljuk.

Sóskaleves sajtosan.

Hozzávalók (10 személyre): 1 kg sóska, 12 dkg sajt, 3 deci tejföl, 6 dkg vaj v. zsir, 6 dkg liszt, 50 dkg borjucsont, 20 dkg leveszöldség, 6 dkg vöröshagyma, só.

A borjucsontot és a zöldséget 3 liter vizzel jó erős csontlevessé főzzük. A csontlevest vöröshagymával, sóval, kevés törött borssal izesitjük. Közben a megtisztitott és több vizben megmosott sóskát finom metéltre vágjuk és 2 dkg zsiron megfonnyasztjuk. A sóska egészen nyálkaszerüvé főjön szét. 4 dkg vajon vagy zsiron 6 dkg lisztet rántásnak piritunk, ezt felereszt jük a jó erős csontlével és állandó keveréssel felforraljuk. Forrás közben habverővel kevergetve a levest, hozzáadjuk a sóskapürét és utánizesitjük kevés sóval, esetleg citromlével. Személyenként 1 egész tojást is tehetünk a levesbe. Tálaláskor hozzákeverjük a tejfelt és a fele reszelt sajtot, majd a levesestálban ismét meghintjük a levest sajttal.

Becsinált halleves.

Hozzávalók (10 személyre): személyenként 10 dkg kicsontozott hal, 2 dkg zöldség (petrezselyemgyökér és sárgarépa), ½ dkg zsir, ½ dkg liszt, ½ dkg vöröshagyma, ¼ dkg só, összesen 3 dkg vaj, 2 deci tejföl, 2 citrom, kevés törött bors, 2 tojássárgája az izesitéshez.

A megtisztitott zöldséget igen finom metéltre vágjuk és a felhevitett zsiron aranysárgára piritjuk. Hozzáadjuk a reszelt vöröshagymát, elkeverjük, majd meghintjük lisztte l, keveset piritjuk és felengedjük a kivánt mennyiségü vizzel (személyenként 3 deci). Jól elkeverjük, felforraljuk, sóval, törött borssal, citromlével és egy darabka citromhéjjal izesitjük. Lassu forrással addig főzzük, amig a zöldségmetélt puha nem lesz (kb. 10 perc).

Hozzáadjuk a haldarabokat és felforrni hagyjuk. Egész kicsi tüznél lassan, gyöngyözve főzzük még 10 percig. A vajat lisztbe forgatjuk és a leveshez adjuk. Óvatosan elkeverjük. Tálalásnál a levesestálban a 2 tojás sárgáját elkeverjük a tejfellel, majd a levest ráöntjük, összekeverjük és utána rakjuk bele a haldarabokat. Citrommal izlés szerint utánaizesitjük.

Vajjal megkent, 2 ujjnyi széles vékony kenyérszeletkéket reszelt sajttal gazdagon meghintünk, sütőpléhen forró sütőben kevéssé megpiritunk és a leves mellé tálaljuk.

Tavaszi leves.

Hozzávalók (10 személyre): 60 dkg sóska, 50 dkg spárga (vagy ¼ kg spárgakonzerv), ¼ kg zöldborsó vagy konzerv, 60 dkg borjucsont, 20 dkg leveszöldség, 5 dkg vöröshagyma, zöldpetrezselyem, só, 2 deci tejföl, 6 dkg zsir vagy vaj, 6 dkg liszt.

A csontból és a leveszöldségből, hagymából, 1½ liter vizzel erős csontlevest főzünk. A zöldborsót és spárgát, ha nyers, ugy külön edényben kevés vizben puhára pároljuk. A megtisztitott és több vizben megmosott sóskát igen finom metéltre vágjuk. Egy edényben felhevitünk 6 dk zsirt vagy vajat, melyben állandó keveréssel a sóskát megfonyasztjuk, meghintjük 6 dkg szitált lisztte l, jól összekeverjük és felereszt jük a jóizü, leszürt csontlevessel. Többször keveréssel felforraljuk, majd forrás közben hozzáadjuk a puha zöldborsót és spárgát. (Ha konzervet használunk, ugy a felnyitott konzervet lével együtt.) Sóval, pici törött borssal utánaizesitjük és felforraljuk. 2 deci tejfellel elkeverve tálaljuk.

Hozzá zsiron vagy vajon piritott apró zsemlyekockát adunk és külön tányérkán negyedekbe vágott citrommal szolgáljuk fel.

Tavaszi leves oroszosan.

Hozzávalók (10 személyre): 30 dkg vegyes leveszöldség, 60 dkg borju- vagy marhahus megdarálva, só, törött bors, 2 egész tojás, petrezselyem zöldje, 6 dkg vöröshagyma 2 dkg zsiron piritva, 2 fej saláta, 2 deci tejfel, 2 keménytojás, egy citrom, 20 dkg sertés- vagy marhamáj.

A megtisztitott zöldséget apró kockára vágjuk, majd a piritott vöröshagymával együtt 3 liter vizzel felfőzzük. Kevés sóval, törött borssal izesitjük. A zöldséget lassu forrás közben főzzük puhára. Közben elkészitjük a husgombócokat egy tálban. A hust legalább két-háromszor átdaráljuk, az apró darabokra vágott májjal együtt. Ügyeljünk arra, hogy a darálás alatt a máj jól elkeveredjen a hussal. Két egész tojást, sót, törött borsot, finomra vágott zöldpetrezselymet adunk hozzá és jól kidolgozzuk. Vizes kézzel diónagyságu gombócokat formálunk és a levesbe főzzük. A levesnek lassan, gyöngyözve szabad csak forrnia. A gombócot lassu gyöngyöző forrással 15—18 percig főzzük, aztán két fej finom metéltre (hajszálvékonyra) vágott fejessalátát adunk még a leveshez és ezzel együtt még egyszer felforraljuk.

Tálaláskor kevés tejfellel, citromlével izesitjük és a leves tetejére szitán áttört keménytojást hintünk.

Hamis teknősbékaleves.

Hozzávalók (10 személyre): 50 dkg borjufej (fül- és szájrésze), 15 dkg champignongomba, 1 deci vörösbor, 50 dkg borjucsont, 20 dkg leveszöldség, 10 dkg vöröshagyma, 5 dkg póréhagyma, pár szem köménymag, kevés törött bors, só.

Betétjéhez: 2 tojássárgája, 5 dkg liszt, 1 dkg vaj, só.

A megtisztitott és megmosott borjufejet kevés vizben felfőzzük, lehabozzuk. Ha a leves teljesen tiszta, hozzáadjuk a 15 dkg negyedekre vágott gombát és kevés sóval izesitve, a borjufejet puhára főzzük. Közben a borjucsontból, leveszöldségből, vöröshagymából és póréhagymából, 2

Májgaluska levesbe szaggatása.

liter vizből, kevés sóval, jó erős csontlevest főzünk. Forrás közben hozzáadunk néhány szem köménymagot. Ha a borjufej jó puha, levéből kiszedjük és finom metéltre vágjuk. Azután visszatesszük a levébe és hozzáöntjük a vörösbort. A leszürt csontlevessel felereszt jük és lassan felforraljuk, hogy a leves zavaros ne legyen. Közben elkészitjük a betétjét: 2 tojás sárgáját, vajat, kevés sót és a lisztet egy tányérban kanállal összekeverünk, kávéskanállal vastagabb galuskákat szaggatunk a forrásban lévő levesbe. Lassu gyöngyöző forrással főzzük még 10—12 percig, majd tálalásig lefedve tartjuk.

Tálalhatjuk a levest ugy is, hogy forrás közben egész tojásokat ütünk a levesbe, vagy tálalásnál tejfellel és tojással keverjük el.

Szárnyas krémleves maradékokból.

Hozzávalók (10 személyre): 50—60 dkg sült vagy főtt szárnyasmaradék, 25 dkg leveszöldség, kisebb fej vöröshagyma, 6 dkg liszt, 6 dkg vaj vagy zsir, 5 dkg tápióka vagy ságó. Izesitéshez: 2 tojás sárgája, 2 deci tejföl, finomra vágott zöldpetrezselyem.

A szárnyasmaradékot, az apróra vágott zöldséggel, vöröshagymával és 3 liter vizzel egy fazékban puhára főzzük. A szárnyasmaradéknak olyan puhának kell lennie, hogy a csontról leváljon. A puha hust és zöldséget husdarálón vagy passzirozógépen áttörjük, majd visszateszszük a leszürt levesbe. Egy edényben habzásig felhevitünk 6 dkg zsirt vagy vajat 6 dkg lisztte l, felereszt jük 3 deci tejjel vagy a levessel és állandó keveréssel tejfelsürüségüre főzzük. A leveshez öntjük és a levest most habverővel kevergetve felfőzzük. Forrás közben hozzáadjuk a tápiókát vagy ságót és kevergetés közben puhára főzzük. Tálalásig a levest a tüzhely szélére huzzuk. Tálaláskor a tojást tejfellel elkeverve adjuk a leveshez és a levest finomra vágott zöldpetrezselyemmel hintjük meg.

A levest tálalhatjuk csészében vagy tányérban.

Bárány becsináltleves.

Hozzávalók (10 személyre): 60—80 dkg bárányhus (lapocka, nyakrésze), 25 dkg leveszöldség, 6 dkg zsir, 6 dkg liszt, 2 evőkanál vágott zöldpetrezselyem, 1 citrom leve, pár levél tárkony, 3 dkg vaj.

Az apró darabokra vágott bárányhust egy tésztaszürőkanálba tesszük és forrásban levő vizzel leöntjük, leöblitjük. A vizet jól lecsurgatjuk. Egy edényben felhevitünk 3 dkg zsirt, melyben a hust aranysárgára piritjuk az apróra vágott zöldséggel együtt Majd 3 liter vizzel felereszt jük, izesitjük sóval, egy darabka citromhéjával, pici törött borssal és lassu forrással puhára főzzük. Készitünk egy világos, félvajas rántást: 3 dkg zsirt, 3 dkg vajat felhevitünk 6 dkg lisztte l, a rántást állandó keveréssel aranysárgára piritjuk, majd kevés hideg vizzel felereszt jük s a bárányleveshez öntjük. Jól elkeverve felforraljuk, sóval, zöldpetrezselyemmel izesitjük.

Zsemlyemorzsagombóccal vagy daragombóccal befőzve, kevés citrommal izesitve tálaljuk.

Korhelyleves

Hozzávalók (10 személyre): 1 kg savanyukáposzta, 15 dkg vöröshagyma, 8 dkg zsir, 8 dkg liszt, 2 dkg édesnemes rózsapaprika, 3 gerezd fokhagyma, só, 50 dkg füstölt oldalas, 50 dkg füstöltkolbász, törött bors, 3 deci tejföl, néhány kanál paradicsom.

A savanyukáposztát vizben kimossuk, majd 3 liter vizzel egy fazékban felforraljuk. Hozzáadjuk a 10 darabra vágott füstölt oldalast, a 3 gerezd szétnyomott fokhagymát és lassu főzéssel a hust és a káposztát puhára főzzük.

Elkészitjük a rántást. Egy edényben felhevitjük a zsirt, hozzáadjuk a szitált lisztet és keveréssel világosbarnára piritjuk. Most hozzákeverjük a finomra vágott vöröshagymát, keveset piritjuk, majd a paprikával elkeverve, hideg vizzel felereszt jük és a leveshez öntjük.

Néhány kanál paradicsommal izesitjük és párszor megkevergetve lassu forralással főzzük, azután a karikára vágott kolbászt adjuk hozzá. Ezzel éppen csak felfőzzük, majd tálalásig a tüzhely szélére huzzuk. Tálaláskor 3 deci tejfellel elkeverve adjuk asztalra.

ELŐÉTELEK

Savanyu tüdő.

Hozzávalók (10 személyre): 1 kg 50 dkg tüdő és szív, 15 dkg zöldség, só, babérlevél, 8 dkg zsir, 8 dkg liszt, 12 dkg vöröshagyma, 2 dkg cukor, kávéskanálnyi paprika, 2 deci tejfel, citrom, 1—2 evőkanál borecet.

A jól megmosott tüdőt puhára főzzük a zöldséggel, kevés sóval és egy babérlevéllel együtt. A puha tüdőt levéből kiszedjük és egy kissé kihütjük, hogy finom metéltre tudjuk felvágni.

Készitünk egy barna rántást: 8 deka zsiron világosbarnára piritunk 8 deka lisztet, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, ezzel egy kicsit tovább piritjuk, azután felereszt jük a tüdő levével, amelybe egy kávéskanálka édes-nemes pirospaprikát kevertünk. A rántást jól elkeverjük a lével és lassan felforraljuk. Egy kis citromhéjat adunk hozzá, sóval, törött borssal izesitjük és a finom metéltre vágott tüdőt belekeverjük. Lassu forrással felfőzzük. Borecettel és citrommal izesitjük.

Tálaláskor tejfellel keverjük el és gombócot adunk hozzá.

Csőben piritott makaroni.

Hozzávalók (10 személyre): 1 kg 20 dkg makaróni, só, 3 dkg vaj. Mártásához: 6 dkg vaj, 6 dkg liszt, 4 deci tej, 2 deci tejfel, 3 egész tojás, 6 dkg reszelt sajt.

Egy edényben legalább 4 liter vizet forralunk fel. A forró vizet megsózzuk és darabokra törve beledobjuk a makarónit. Fakanállal többször kevergetve, különben lehetőleg lefedve, puhára főzzük.

Amikor a makaróni puha, tésztaszürő-kanálba öntjük és a kifőzővizet jól lecsorgatjuk. Egy lábasban felolvasztunk 3 dkg vajat és a makarónival összekeverjük.

Egy edényben felhevitünk 6 dkg vajat, 6 dkg lisztte l együtt, majd felereszt jük 4 deci tejjel,

kissé megsózzuk és állandó keveréssel jó sürüre főzzük. A tüzről levéve, hozzákeverünk 2 deci tejfelt, 2 egész tojást és 3 deka reszelt sajtot. Kivajazott tüzálló tálba rakjuk, eligazgatjuk és forró sütőben aranysárgára sütjük. Sütés közben megszórjuk 3 deka reszelt sajttal és még néhány percig tovább sütjük.

Igen kitünő előétel vagy vacsoraétel.

Hamm and Eggs.

Hozzávalók (10 személyre): személyenként 2 szelet sonka, legalább 5 dkg sulyban, 2 egész tojás, 10 személyre 5 dkg zsir.

A zsirral vagy vajjal kent tűzálló tálban egy kissé megpiritjuk a sonkaszeleteket és rájuk ütjük a tojásokat ugy, hogy a sárgájuk egészben maradjon. A sonkástojást forró sütőben sütjük, amig a tojásfehérje megkeményedik és teljesen kifehéredik. A sárgájának lágynak kell maradnia.

Hozzá tetszés szerint sült burgonyát vagy burgonyapürét és savanyuságot adunk.

Előételnek minden kisérő étel nélkül is adhatjuk.

Spárga bolognai módra.

Hozzávalók (10 személyre): 3 kg spárga, 60 dkg borjuhus, 10 dkg vöröshagyma, 1 kávéskanálka pirospaprika, 2 deci paradicsomlé vagy 8 dkg paradicsompüré, só, 2 deci tejfel, 6 dkg vaj.

A megtisztitott spárgát forrásban levő vizbe dobjuk lehetőleg egy csomóban, vékony batisztszalaggal átkötve, 30 percig főzzük, azután leszürjük, lecsorgatjuk.

Egy edényben 3 dkg vajon megpiritunk 10 dkg nagyon finomra vágott vagy reszelt vöröshagymát, majd paprikával, paradicsompürével, sóval izesitjük és hozzáadjuk a 60 dkg darált borjuhust. Az étel annál finomabb, minél finomabbra van a hus darálva. Jól elkeverve, fedő alatt 10 percig pároljuk.

A spárgát vajjal kikent tüzálló tálba rakjuk, majd közé és a tetejére öntjük az elkészitett hust. Tejfellel megöntözzük, reszelt sajttal meghintjük és forró sütőben sárgára sütjük. Sütési ideje legalább 20 perc.

Ha vacsoraételnek adjuk, burgonyát is tálalunk hozzá.

Zöldségszeletek.

(Huspótló.)

Hozzávalók (10 személyre,: Zöldborsó, vagy spárga, vagy paraj, vagy kel-levél, vagy karfiol, vagy zöldbab. A zöldfőzelékek bármelyikéből 50 dkg, 6 dkg vaj, 10 dkg liszt, 4 deci tej, só, 40 dkg szitán áttört főtt burgonya, 2 egész tojás.

A burgonyát lehetőleg még forró állapotban törjük át a szitán. A zöldségfélét gyenge sós vizben megfőzzük, majd leszürjük. Egy edényben habzásig felhevitünk 8 dkg vajat és 10 dkg lisztet, felereszjtük 4 deci tejjel és állandó keveréssel olyan sürüre főzzük, hogy az edény oldaláról leváljon. A tüzről levéve hozzákeverjük a főtt burgonyát, a két egész tojást és végül a zöldséget is. Sóval izesitjük. Nyujtódeszkára tesszük és szeletformákat készitünk, vagy nagyobb pogácsaszaggatóval ujjnyi vastagságban kiszurjuk. Ügyeljünk arra, hogy a nyujtódeszka csak egy keveset legyen lisztezve. A zöldségpogácsákat vagy szeleteket forró zsirban sütjük ki.

Főzelékekre vagy köretekre hus helyett tálaljuk. Izlésünk szerint kevés törött borssal is izesithetjük, azonkivül a tálalásnál megszórhatjuk reszelt sajttal is.

Töltött burgonya sütve.

Hozzávalók (10 személyre): 20 db középnagyságu burgonya, 40 dkg borju- vagy sertéshus, só, törött bors, 4 dkg vöröshagyma, 15 dkg zsir, 1 egész tojás.

A héjjában főtt és kihült burgonyát megtisztitjuk és két végét egyenesre vágjuk. Azután burgonyafuróval átfurjuk, hogy tölthető legyen.

Tölteléke: 40 dkg borjuhust vagy sültmaradékot kétszer átdarálva jól összegyurunk egy jól kinyomott, áztatott zsemlyével, sóval, törött borssal, egy tojással és 4 dkg vöröshagymával, amit előzőleg két dkg zsirban megpiritottunk. Egy nyomózsák segitségével megtöltjük a burgonyákat. Vigyázzunk, hogy végig meg legyenek töltve és a két végén a töltelék látható is legyen.

Egy sütőpléhben kevés zsirt olvasztunk fel, belerakjuk a burgonyákat és forró sütőben szép világossárgára sütjük őket. A kész töltött burgonyákat reszelt sajttal meghintve tálaljuk be.

Köretnek zöldfőzeléket vagy idénysalátát adunk. Adhatjuk mindenféle köret nélkül is előételnek.

Spenótos, zöldséges burgonyakrokett.

Hozzávalók (10 személyre): 1.20 kg szitán áttört főttburgonya, 35 dkg szitán áttört főtt spenótpüré (levét passzirozás előtt jól kinyomkodni), 2 egész tojás, 20 dkg liszt, só a kisütéshez 15 dkg zsir.

A főtt, szitán áttört burgonyát egy tálban összekeverjük a spenóttal, tojással, sóval és liszttel, jól és gyorsan összegyurjuk az egészet.

Egy lisztezett nyujtódeszkán 4 cm vastag, 12 cm hosszu hengereket formálunk és ezeket forró zsirban kisütjük.

Reszelt sajttal meghintve tálaljuk be őket.

Elkészithetjük a kroketteket spenót helyett: zöldborsóval, vagy karfiollal, vagy finom metéltre vágott kelkáposztával is.

Velős stefánia omlette.

Hozzávalók (10 személyre): 8 dkg vaj, 8 dkg liszt, 4 deci tej, 5 egész tojás, só. Töltelékhez: 1 egész borjuvelő, 3 dkg zsir, só, petrezselyem zöldje, törött bors. Az omlette meghintésére: 4 dkg reszelt sajt.

A borjuvelőt hideg vizben megáztatjuk, majd tiszta vizben leöblitve megtisztitjuk a hártyáitól. Egy edényben felhevitünk 3 dkg zsirt, hozzáadjuk a megtisztitott velőt és állandó keveréssel megpiritjuk. Sóval, törött borssal, petrezselyem zöldjével izesitjük. Töltésig meleg helyen tartjuk.

Egy edényben állandó keverés közben felhevitünk 6 dkg vajat 8 dkg liszttel együtt, felöntjük 4 deci tejjel és ezzel olyan sürüre főzzük, hogy az edény oldaláról leváljon. Azután levesszük a tüzről. A főzethez hozzákeverjük 5 tojás sárgáját és azután 5 tojás fehérjének kemény habját is. Az egészet jól összevegyitjük, vajjal kikent és kilisztezett sütőpléhre vagy palacsintasütőbe öntjük és középmeleg sütőben kisütjük. Amikor a tészta át van sülve, aranysárga lesz és széleinél a sütőpléhtől vagy palacsintasütőtől elválik. A kész tésztát széleinél késsel körülvágjuk, a forró velővel megtöltjük és összehajtjuk vagy összecsavarjuk. Melegitett tálra tálaljuk és reszelt sajttal meghintve adjuk be az asztalra.

Csőben sült karfiol.

Az omlettehez adhatunk gombamártást vagy paradicsommártást is.

Ha vacsoraételnek adjuk, akkor vajasburgonyával és idénysalátával köritjük.

Májkrokett vérszegényeknek.

Hozzávalók (10 személyre): 1 kgr borjumáj, 60 dkg főtt burgonya, 2 egész tojás, izlés szerint só és töröttbors, 4 dkg vöröshagyma, 12 dkg zsir.

A finomra vágott vöröshagymát 2 dkg zsirban aranysárgára piritjuk. A májat husdarálón átdaráljuk és hozzádaráljuk a főtt burgonyát is. Megizesitjük a zsirban piritott vöröshagymával, sóval, törött borssal, majd összekeverjük a tojással. Fakanállal jól kidolgozzuk, nagy leveskanállal egyforma darabokra szaggatjuk, vagy meglisztezett deszkán hengereket formálunk és ezeket zsirban kisütjük. A zsirt nem hevitjük fel tulságosan, mert ha a zsir tul forró, a krokettek kivül erősen megbarnulnak és belül nem sülnek meg eléggé.

A krokettet zsirban sült burgonyával vagy burgonyapürével tálaljuk és idénysalátát adunk mellé.

Borjumirigy-pudding.

Hozzávalók (10 személyre): 25 dkg borjumirigy, 3 dkg vaj, zöldpetrezselyem, só, törött bors, 8 dkg vaj, 6 dkg liszt, 4 deci tej, 5 egész tojás, 1 db vizeszsemlye.

A borjumirigyet sós vizben 15 percig előfőzzük, majd a hártyáitól megtisztitjuk és apró kockákra vágjuk és megpiritjuk 3 dkg vajon. Zöldpetrezselyemmel, kevés törött borssal, sóval izesitjük. Közben egy vizeszsemlyét apró kockákra vágunk és szintén megpiritunk.

Egy edényben felhevitünk 6 dkg vajat 6 dkg liszttel együtt, azután felereszjtük 4 deci tejjel és állandó keverés közben olyan sürüre főzzük, hogy az edény oldaláról leváljon.

A tüzről levéve a főzetet, belekeverjük a piritott borjumirigyet és 5 tojássárgáját, azután hozzáadjuk az öt tojás fehérjéből vert keményhabot is. Végül hozzáadjuk a piritott zsemlyekockákat.

Vastagon kivajazott puddingformát liszttel kihintünk és beletöltjük a pudding anyagát. Egy lefedhető fazékban 3—4 ujjnyi vizben, a forrástól számitott 45—50 percig főzzük. Melegitett tálra boritjuk és reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Csőben sült karfiol.

Hozzávalók 10 személyre: 2 kg karfiol, 10 dkg vaj, 6 dkg liszt, 3 deci tej, 2 deci tejföl, 4 egész tojás, 5 dkg reszelt sajt, 4 drb érett paradicsom, só.

A megtisztitott karfiolt bő vizben puhára főzzük. A karfiol mellett 2 drb tojást keményre főzünk. Amikor a karfiol puha, levét lecsorgatjuk és egy kivajazott tűzállótálba tesszük. Negyedekbe vágott keménytojással és szeletekre vágott paradicsommal rakjuk körül. Leöntjük a következő mártással: egy edényben habzásig felhevitünk 6 dkg vajat 6 dkg liszttel, majd felereszjtük 3 deci tejjel és megsózzuk. Állandó keverés közben tejfölsürüségüre főzzük. A tüzről levéve, hozzákeverjük a tejfölt és két egész nyerstojást, és ezt a mártást a tálban lévő karfiolra öntjük. A mártásra reszelt sajtot hintünk. A sajtra 2—3 diónagyságu vajat teszünk és a karfiolt forró sütőben világos rozsdabarnára sütjük.

Adhatjuk előételnek, vagy huspótló ételnek.

Gombáspalacsinta kirántva.

Hozzávalók (10 személyre): 3 egész tojás, 3 deci szódaviz, 1 deci tej, 30 dkg liszt, 8 dkg zsir a palacsinta kisütéséhez. Töltelékéhez: 25 dkg gomba champignon vagy csirkegomba), 3 dkg vaj, 2 dkg liszt, ½ deci tejföl, só, törött bors, zöldpetrezselyem. Panirozáshoz (bundázáshoz) és másodszori kisütéshez: 2 tojás, zsemlyemorzsa, 10—15 dkg zsir.

Egy tálban palacsintatésztát készitünk a következő módon: Habverővel összekeverjük a tojást, a tejet, a szódavizet, azután lassan hozzáadjuk a lisztet és egy kis sóval izesitjük. Jól összekeverve a tésztát, felhevitett, zsirozott palacsintasütőben vékony palacsintákat sütünk. A kisütött palacsintákat egy lapos tányéron egymásra rakjuk, hogy ne hüljenek ki.

Egy edényben felhevitünk 3 dkg vajat, beletesszük a vékony szeletekre vágott gombát, egy kis sóval, törött borssal és finomra vágott zöldpetrezselyemmel izesitjük és 3 percig piritjuk. Azután meghintjük 2 dkg liszttel, egy kissé ujra megpiritjuk és felereszjtük ½ deci tejfellel. Kevergetve megsürüsitjük, azután levesszük a tüzről. A palacsinta közepére felkenjük a gombát, a palacsinta két oldalát visszahajtjuk a közepéig, szorosan összecsavarjuk apró hengeralakba, tojásba, morzsába megforgatjuk és nem tul forró zsirban, aranysárgára sütjük.

Adhatjuk előételnek vagy hus helyett.

Spenót-omlett.

Hozzávalók (10 személyre). 60 dkg spenót, 1 késhegynyi szódabikarbóna, 6 egész tojás, 4 evőkanál tejfel, kevés só, törött bors, 3 dkg vaj. — Tölteléknek: 20 dkg sonka és néhány evőkanál tejfel, vagy 20 dkg piritott gomba és 4 dkg vaj.

A megtisztitott és több bő vizben megmosott spenótot forrásban levő vizbe főzzük be, azután késhegynyi szódabikarbónát adunk hozzá. A forrástól számitva az időt, 6 percig főzzük, tésztaszürőkanálba öntjük, levét lecsurgatjuk, kinyomkodjuk, azután szitán áttörjük. A szitán áttört sürü spenótpürét sóval, borssal és a 6 tojás sárgájával keverjük el, kanalanként hozzáadjuk a 4 evőkanál tejfelt s ezzel is legalább 3 percig keverjük. A 6 tojásfehérjét kemény habbá verjük és szintén belekeverjük a spenótba. Liszttel kihintünk kivajazott palacsintasütőket vagy egy sütőpléhet, az omlett-anyagot ujjnyi vastagságban beleöntjük, tetejét eligazgatjuk és középmeleg sütőben megsütjük. Sütés után megtöltjük sonkával vagy gombával. Ha az omlettet több kisebb részben, palacsintasütőben sütöttük ki, akkor töltés után ugy csavarjuk össze, mint ahogy a palacsintát szokás. Ha sütőpléhen, vagyis egyben sütöttük ki, akkor tekercsszerüen csavarjuk össze, a töltelékkel még forrón, hogy meg ne repedjen.

Sonkatöltelék. A sonkát gyufaszál vastagságu metéltre vágjuk és egy kis felhevitett tejfellel elkeverve, melegen töltjük az omlettbe.

Gombatöltelék. A megtisztitott gombát vékony szeletekre vágjuk, 4 dkg vajon vagy zsiron hirtelen megpiritjuk, piritás közben sóval, petrezselyem zöldjével, törött borssal izesitjük (piritási idő 3 perc) és forrón az omlettbe töltjük.

Az omlettet melegitett tálra tálaljuk és reszelt sajttal meghintve adjuk be az asztalra.

Tojás parajjal.

Hozzávalók (10 személyre): 1 kg paraj, 10 tojás, 5 dkg vaj, 2 dkg szardellapaszta, kávéskanálnyi snidling, 1 késhegynyi paprika, só, 2 deci tejföl.

A megmosott és megtisztitott parajt forrásban levő vizben, késhegynyi szódabikarbónával meghintve, 6 percig előfőzzük. Tésztaszürőkanálba öntjük, levét alaposan lecsurgatjuk. A tojásokat keményre főzzük, a megtisztitott keménytojásokat hosszában kettévágjuk, a sárgáját kiszedjük és egy levesestányérba tesszük, hozzáadunk szardellapasztát, snidlinget, 1 késhegynyi paprikát, egy pici sót, 2 evőkanálnyi tejfelt és az egészet villával jól összekeverjük, összetörjük. Ezt a tölteléket egy kávéskanál segitségével belenyomjuk a fél tojásfehérjékbe.

A lecsurgatott parajt vastagon kivajazott tüzálló tálba tesszük. A fél töltött tojásokat rárakjuk, tejfellel megöntözzük, egy kis reszelt sajttal meghintjük és forró sütőben sütjük 12—15 percig, amig a sajt szinesedni nem kezd.

Ha vacsoraételnek adjuk, petrezselymes vajas burgonyát tálalunk hozzá.

Töltött kelkáposzta.

Hozzávalók (10 személyre): 10 db ökölnagyságu, lehetőleg sárga kelkáposzta, 1 kg darált sertéshus, 20 dkg füstölt sertéshus megfőzve és megdarálva, 10 dkg rizs, só, törött bors, 2 egész tojás, 6 dkg vaj, 2 deci tejfel.

A megdarált hust összekeverjük, egy kis sóval, törött borssal, 2 egész tojással és a megfőtt rizszsel, azután pedig félretesszük.

A kelkáposztafejek torzsáját ügyesen körülvágjuk és kiszedjük. A kelkáposztát bő vizben többször megmossuk, azután néhány szem köménymaggal együtt forrásban levő vizbe tesszük és puhára főzzük. A főzés, a forrástól számitva az időt, 20 percig tart. Az előfőzött kelkáposztáról leöntjük a vizet, hülni hagyjuk, hogy kézbe vehessük és amikor kihült, akkor a kivájt torzsák helyét evőkanál segitségével kibővitjük és husvagdalékkal megtöltjük. Az esetleg leváló levelek alá is husvagdalékot teszünk.

A megtöltött kelkáposztákat felállitva vastagon kivajazott tüzálló tálba rakjuk, mellé a tálba egy kis vajat teszünk és 2—3 deci hus- vagy csontlevet öntünk. Jó meleg sütőben addig pároljuk, mig a levét el nem főtte, akkor pedig néhány evőkanál tejfellel megöntözzük, reszelt sajttal meghintjük és hirtelen tüzön aranysárgára sütjük.

Ha egytálételnek vagy előételnek adjuk, akkor zsirban piritott burgonyát, vagy párolt rizsát tálalunk hozzá.

Burgonyafánk paradicsommártással.

Hozzávalók (10 személyre): 1 kg héjában főtt burgonya, 5 egész tojás, só, törött bors, zsir a kisütéshez. — Mártásához: 3 dkg vaj, 2 dkg liszt, 6 deci paradicsomlé, só, cukor.

A héjában főtt burgonyát megtisztitjuk és káposztareszelőn megreszeljük. Egy tálban 5 egész tojást, egy kis sót és egy kis törött borsot habverővel felverünk. Hozzáadjuk a lereszelt főtt burgonyát és jól összekeverjük vele.

Tükörtojássütőkben egy kis zsirt hevitünk fel és egy kis merőkanálnyi fánkanyagot öntünk minden tojásformába. A fánk mindkét oldalát aranysárgára sütjük. A kisült fánkokat meleg edénybe gyüjtjük és tálaláskor meleg tálra rakva zsirban sült zöldpetrezselymet hintünk rájuk és külön csészében paradicsommártást tálalunk be.

Mártása: A vajból és lisztből világos rántást készitünk, felereszjtük a paradicsommal, jól elkeverjük vele, sóval és izlés szerint cukorral izesitjük. Készitsük el a mártást, mielőtt a fánkokat sütni kezdjük!

Sajtos paradicsompudding.

Hozzávalók (10 személyre): 10 dkg vaj, 10 dkg liszt, ½ liter paradicsomlé, vagy 15 dkg paradicsompüré, 10 dkg reszelt sajt, 6 db tojás. — Mártásához: 4 dkg vaj, 4 dkg liszt, 8 deci paradicsomlé vagy 25 dkg paradicsompüré és 6 deci viz, só, 3 dkg cukor.

Egy edényben habzásig felhevitünk 8 dkg vajat 8 dkg liszttel, közben állandóan keverjük, majd felereszjtük ½ liter paradicsomlével vagy 15 dkg paradicsompürével és 4 deci vizzel. Állandóan kevergetve olyan sürüre főzzük, hogy az edény oldaláról leváljon. A tüzről levéve 5 dkg reszelt sajtot, sót, 6 tojás sárgáját és végül 6 tojásfehérjének kemény habját keverjük bele. Azután vastagon kivajazott és

liszttel kihintett puddingformába öntjük.

Egy lefedhető fazékban, 3 ujjnyi vizben, a forrástól számitva 40—45 percig főzzük. A puddingformára nem tesszük rá a tetejét, csak a fazekat fedjük be ugy, hogy a fazék és a fedő között egy gyufaszálnyi nyilást hagyunk. A pudding kifőzését egy kötőtűvel ellenőrizhetjük. Ha a kötőtűre nem ragad rá a tészta, akkor nem kell tovább főzni. De ha még nem lehet betálalni, akkor állandóan csendes forrásban levő viz legyen alatta, mert különben összeesik. Melegitett tálra tálaljuk és reszelt sajttal meghintjük. Hozzá külön csészében paradicsommártást adunk.

Mártása: Egy zománcos edényben habzásig felhevitünk 4 dkg vajat 4 dkg liszttel, miközben állandóan kevergetjük. Azután ráöntjük a paradicsomot, habverővel jól elkeverjük, sóval és cukorral megizesitjük. Felforralás után tálalhatjuk.

Orosz nyelv.

Hozzávalók (10 személyre): 1 kg sóska, vagy paraj, 10 db 5 dekás marhanyelvszelet, 10 tojás, 6 dkg reszelt sajt, 2 deci tejfel.

A megtisztitott és megmosott sóskát egy kis zsiron lefonnyasztjuk. Ha parajból készitjük, akkor a parajt puhára főzzük és leszürjük, levét lecsurgatjuk. A parajt vagy sóskát kivajazott tüzálló tálra öntjük, majd sorjában rárakjuk a füstölt, főtt marhanyelvszeleteket. A nyelvszeletekre néhány evőkanál édes tejfelt öntünk, azután ráütjük a tojásokat, egy kissé megsózzuk, tejfellel ujra megöntözzük, reszelt sajttal meghintjük és forró sütőben addig sütjük, amig a tojásfehérje meg nem keményedik. Vigyázzunk, hogy a sárgája lágy maradjon.

Ha egytálételnek, vagy vacsoraételnek adjuk, akkor petrezselymes, vajas burgonyával, vagy zsirban piritott burgonyával köritve tálaljuk be.

Főzelékpudding 10 személyre.

Hozzávalók: 8 dkg vaj, 6 dkg liszt, 3 deci tej, 6 tojás, 15 dkg karfiol, 15 dkg gomba, 15 dkg zöldborsó, 5 dkg apró kockákra vágott sárgarépa, só, reszelt sajt.

A karfiolt külön edényben, a zöldborsót a sárgarépával egy másik edényben puhára pároljuk. A megtisztitott és vékony szeletekre vágott gombát 2 dkg zsiron, állandó keverés közben, 3 percig piritjuk. Egy kis sóval, törött borssal izesitjük. A puhára főzött zöldségek levét szürőkanálon át lecsurgatjuk.

Egy edényben habzásig felhevitünk 6 dkg vajat és 6 dkg lisztet állandó keverés közben. Feleresztjük 3 deci tejjel. Állandóan kevergetve olyan sürüre főzzük, hogy az edény oldaláról leváljon. Levesszük a tüzről. Ha kihült, hozzákeverjük 6 tojás sárgáját, sóval megizesitjük, majd hozzáadjuk 6 tojás nagyon kemény habját és az összekevert zöldséget. Jól elkeverjük. Vastagon vajazott és liszttel kihintett puddingformába öntjük. A formát 3—4 ujjnyi vizbe tesszük és a forrástól számitott 50 percig főzzük. A puddingformát nem fedjük le, csak a kifőzőfazékra teszünk fedőt, ujjnyi nyilást hagyva. Melegitett tálra tálaljuk, olvasztott vajjal leöntjük és reszelt sajttal meghintjük.

Burgonyafelfujt.

Hozzávalók 10 személyre: 2 kg burgonya, 20 dkg főtt füstölthus, vagy sülthusmaradék, 6 tojás, 3 dkg vaj, 2 deci tejföl, só, törött bors.

A burgonyát alaposan megmosva, héjastól puhára főzzük, a tüzről levesszük és amikor már csak langyos, megtisztitjuk és vékony karikákra felszeljük. Vastagon kivajazott tüzálló tálba lerakjuk soronként, sóval meghintve és egy kis tejföllel megöntözve minden sort külön.

A pecsenyemaradékot vagy főtt füstölthust megdaráljuk, 1 deci tejföllel és a 6 tojás sárgájával összekeverjük. Izlésünk szerint egy kis sóval, esetleg törött borssal izesitjük. Hozzákeverünk 6 tojás fehérjéből vert kemény habot. Ezzel az anyaggal egyenletesen leöntjük a tálban levő tejfölös burgonyakarikákat és jó meleg sütőben világosbarnára sütjük. Reszelt sajttal meghintve tálaljuk be.

Ha egytálételnek, vagy vacsoraételnek adjuk, akkor idénysalátát is tálalhatunk hozzá.

Burgonyalángos.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg liszt, 2 dkg só, 45 dkg szitán áttört főttburgonya, 2.5 dkg élesztő, 3½ deci tej, 2 dkg cukor, 10 dkg zsir.

A lisztet egy tálba tesszük és meleg helyen tartjuk. 1 és ½ deci langyos tejet a cukorral, az élesztővel és néhány evőkanálnyi liszttel elkeverve, kovászt készitünk egy edényben és a kovászt is meleg helyre állitjuk. A frissen főtt burgonyát szitán áttörjük és a sót hozzáadva, a langyos liszttel elkeverjük. Hozzáöntjük a megkelt kovászt, a 2 deci langyos tejet és félkemény tésztát dagasztunk. Jól kidolgozuk, azután liszttel meghintve és ruhával letakarva, megkelesztjük. (A megkelt tészta háromszor akkora legyen, mint kelesztés előtt volt.) A megkelt tésztát lisztezett nyujtódeszkán ujjnyi vastagságura elnyujtjuk, egyenletes darabkákra vágjuk és egy serpenyőben felhevitett ujjnyi zsirban mind a két oldalán aranysárgára sütjük.

Főzelékpüréhez, parajhoz, sóskához hus helyett, vagy megcukrozva tészta helyett is adhatjuk.

Strassburgi tojás.

Hozzávalók 10 személyre: 10 db paradicsom, 10 db tojás, 20 dkg libamáj, só, törött bors, 1 deci tejszin vagy tejföl, 5 dkg vaj, 20 dkg gomba.

A tojásokat keményre főzzük. A libamáját egy kis zsiron megsütjük, azután szitán áttörjük. A keménytojásokat kettévágjuk, a sárgáját egy tálba rakjuk. Hozzáadjuk a szitán áttört libamájat és két evőkanál májzsirt. Sóval, törött borssal izesitjük. Villával jól összetörjük és ezzel a töltelékkel megtöltjük a tojásfehérjéket. A nyers paradicsomok csutkáját kivágjuk és kávéskanállal vagy kalarábévájó késsel a magját eltávolitjuk. A kivájt paradicsomba beleállitunk két összetett fél tojást. A töltött paradicsomokat egy vajazott tűzálló tálba rakjuk és finom metéltre vágott gombával meghintjük. A tálba még egy kis vajat rakunk, a paradicsomokat megöntözzük tejföllel vagy tejszinnel, egy kissé megsózzuk és forró sütőben, gyorsan, hogy a paradicsomok össze ne essenek, 12—15 percig sütjük.

Előételnek vagy vacsoraételnek is adhatjuk.

Ha vacsoraételnek adjuk, akkor burgonyát vagy párolt rizst adunk hozzá.

Roston készitett beefsteak angol szalonnával.

HUSÉTELEK

MARHAHUSOK

Tűzdelt felsálszeletek.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként 14—16 dekás gömbölyü vagy hosszu marhafelsál szeleteket veszünk; 10 dkg zsir, 15 dkg vöröshagyma, 20 dkg füstölt szalonna, kevés törött bors, 2 evőkanál mustár, 2 deci paradicsom, só.

A szeleteket megveregetjük, vékony csikokra vágott füstöltszalonnával megtüzdeljük, gyengén megsózzuk, majd kisujjnyi zsirban mindkét oldalán hirtelen rozsdabarnára sütjük. A szeleteket egy lefedhető lábosba körberakjuk, ugy hogy a széleiknél egymást fedjék. A kisütőzsirban megpiritjuk a finomra vágott vöröshagymát, majd kevés vizzel feleresztve, a szeletekre öntjük. A husszeleteken csak annyi lé legyen, hogy azokat elfedje. Párolás közben kevés törött borssal füszerezzük a hust.

Ha a levét elfőtte, kevés vizzel pótoljuk. Amikor a hus puhulni kezd, paradicsomot és mustárt adunk hozzá s ebben a lében a szeleteket egészen puhára pároljuk.

Melegitett tálra tálaljuk, hozzá tetszés szerinti köretet adunk, pl. rizst, vagy burist, piritott tarhonyát, piritott burgonyát, parajt, kelkáposztát, vagy zöldbabfőzeléket.

Ha főzelék nélkül tálaljuk, ugy körettel és idénysalátával adjuk asztalra.

Rostélyos góbé módra.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként 16—18 dekás rostélyos, vagy hátszinszeleteket veszünk, 2 kg savanyukáposzta, 1 kg burgonya, 25 dkg vöröshagyma, 3 deci tejföl, törött bors, 10 dkg zsir, 20 dkg füstöltszalonna, só.

4 dkg zsirt felhevitünk, a vékony karikára vágott vöröshagymát kissé megpiritjuk benne, majd hozzáadjuk a levétől kinyomott savanyukáposztát és az egészet jól átpiritjuk és egy mélyebb sütőpléhbe tesszük. A megveregetett és szélein bevagdosott rostélyosszeleteket gyengén megsózva, 6 dkg forró zsirban mindkét oldalán világos rozsdavörösre sütjük. A kisütött rostélyosokat a sütőpléh aljára rakott káposztára helyezzük, ugyhogy a káposztát egészen befedjék. A rostélyosokat azután karikára vágott főtt burgonyával fedjük be. A burgonyára öntjük a kisütőzsirt, meghintjük apró kockára vágott szalonnával, azután 2 deci vizzel, 3 deci tejföllel öntözzük meg. Jó meleg sütőben vagy kemencében lassan világospirosra sütjük. Sütési ideje egy óra. Lapátkanál segitségével melegitett tálra tálaljuk.

Beefsteak tükörtojással.

Hozzávalók 10 személyre: Személyenként 14—16 dekás bélszinszeletek és 1 tojás. A 10 drb Beefsteak elkészitéséhez: 6 dkg zsir, 6 dkg étolaj, kevés törött bors, só, 3 dkg vaj.

Az öklünkkel megveregetett bélszinszeletet kezünkkel visszaigazgatjuk az eredeti alakjukra, azután pedig kevés törött borssal meghintjük és egy levesestányérba öntött étolajban megforgatjuk őket.

Egy serpenyőben felhevitett kisujjnyi zsirban a szeleteket hirtelen rozsdavörösre sütjük. Sütés közben a tányérban levő olajat is a zsirhoz öntjük. A szeletek első oldalát süssük fedő alatt 4 percig, a második oldalát fedő nélkül 2 percig. Zsirban piritott, kerekre vágott kenyérszeletkékre tálaljuk és kissé megsózzuk őket, mindegyiknek a tetejére, még forrón, mogyorónyi vajat és 1—1 tükörtojást teszünk.

A tükörtojás készitése:

Amig a beefsteaket sütjük, addig a tükörtojássütőben a kevés felhevitett zsirra ütött tojásokat lassan kisütjük, ugy hogy a tojás fehérje megkeményedjen, a sárgája lágy maradjon. A tükörtojás csak akkor izletes, ha egészen fényes.

Köritjük zsirban sült burgonyával, sós vizben főzött és vajjal leöntött zöldfőzelékkel. Ez lehet: zöldbab, karotta, spárgafej, zöldborsó.

Beefsteak angol szalonnával.

Hozzávalók 10 személyre: Személyenként 14—16 dekás bélszinszeletek, 4 dkg császárszalonna. Elkészitéséhez: 6 dkg zsir, 6 dkg étolaj, kevés törött bors, 3 dkg vaj, só.

Öklünkkel megveregetjük, majd az eredeti alakra visszaigazgatjuk és vékony szelet angolszalonnával, spárgával körülkötjük a bélszinszeleteket. Utána törött borssal meghintjük, egy tányérban levő kevés étolajban megmártjuk, kisujjnyi forró zsirban kisütjük őket. (Mindkét oldalnak kisütési ideje összesen 6—7 perc.) A beefsteak első oldalát süssük fedő alatt, hogy tul angolos, azaz véres ne legyen. Miután a szalonnát körülfogó spárgát levágtuk, melegitett tálra tálaljuk a szeleteket. Gyengén megsózzuk őket, azután mogyorónyi vajat teszünk a tetejükre, vagy a kisütő zsirral megöntözzük őket. köritjük burgonyapürével, vagy zsirban sült burgonyával és sósvizben főtt, vajjal leöntött zöldfőzelékkel.

Bélszinszeletek gombamártással.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként 10 dekás bélszinszeletek, 30 dkg gomba, 5 dkg olaj, 3 dkg vöröshagyma, 12 dkg zsir, 5 dkg liszt, só, törött bors, 1 deci tejföl.

Az öklünkkel megveregetett bélszinszeleteket kevés törött borssal, sóval hintjük meg, majd olajba mártjuk és a kisütésig félretesszük őket. A megtisztitott gombát szeletekre vágjuk. 3 dkg finomra vágott vöröshagymát kissé megsózunk. Egy edényben felhevitünk 5 dkg zsirt, hozzáadjuk a gombát és a finomra vágott vöröshagymát, 3 percig piritjuk, majd 5 dkg liszttel hintjük meg, ezzel szintén piritjuk egy keveset és 5 deci csontlével vagy vizzel eresztjük fel. Kevés sóval, törött borssal izesitjük, állandó keveréssel felfőzzük.

A mártást a tűzhely szélén vagy kislángon tartjuk addig, amig tálalunk.

Egy serpenyőben felhevitett zsiron hirtelen rozsdavörösre sütjük a megveregetett és olajba mártott bélszinszeleteket. A szeletek első oldalát fedő alatt, a másodikat fedő nélkül sütjük. Sütési ideje összesen 4—6 perc. Melegitett tálra tálaljuk. A gombamártást néhány evőkanál tejföllel keverjük el és a tálon a bélszinszeletek köré öntjük. Vajas, petrezselymes burgonyát, vagy piritott burgonyát tálalunk hozzá köritésnek.

Bélszin hálóban.

Hozzávalók 10 személyre: Személyenként 15 dkg bélszint számitva, egy darabban 1.50 kg-ot vásárolunk. 20 dkg gomba, 3 pár virsli (lehetőleg szepesi), 15 dkg párolt rizs, 8 dkg zsir, 2 egész tojás, só, törött bors, 25—30 dkg sertésháló.

A sertéshálót több bő vizben megmossuk, majd használatig hideg vizben áztatjuk.

A bélszint hártyáitól megtisztitjuk, öklünkkel végig megveregetjük, sóval, törött borssal meghintjük és egy sütőpléhben felhevitett 6 dkg zsiron hirtelen világos rozsdavörösre sütjük. A sütőből kivéve kissé kihütjük.

Egy edényben összekeverünk 15 dkg párolt rizst 20 dkg piritott gombával és a 3 pár karikára vágott virslivel és 2 egész tojással. A sertéshálót a vágódeszkán szétteritjük, közepére ujjnyi vastag csikot kenünk a töltelékből, erre ráhelyezzük a kisütött bélszint. A bélszint magát is mindenütt bekenjük a rizsás vagdalékkal, amilyen vastagon csak telik. Azután ráhajtjuk a sertéshálót és ebbe óvatosan belegöngyöljük. A sertéshálót két végét a bélszin alá hajtjuk. Egy bádog sütőpléhbe helyezzük és forró sütőben addig sütjük, amig a háló világos rozsdavörös, ropogós nem lesz.

Akkor felvágjuk és melegitett tálra tesszük, kisütő levét külön csészében adjuk hozzá. Kelbimbóval, zsirbansült burgonyával és idénysalátával tálaljuk.

Bélszinszeletek Hubertus-módra.

Hozzávalók 10 személyre: Személyenként 1 drb 10 dekás bélszinszelet, 30 dkg championgomba, 20 szem capribogyó, 5 pár szepesi virsli, 5 dkg vöröshagyma, 2 deci tejföl, 12 dkg zsir, só, törött bors, 2 evőkanál paradicsom.

A bélszinszeleteket megveregetjük, gyengén besózzuk, törött borssal meghintjük és félreteszszük. Közben a vöröshagymát és a 30 dkg championgombát nagyon apróra vágjuk és a szepesi virslit karikákra vágjuk fel.

Serpenyőben felhevitett zsirban a szeleteket hirtelen mindkét oldalon rozsdabarnára sütjük. A sütés oldalanként 2—2 percig tart. A kisült szeleteket melegitett tálra rakjuk. A kisütőzsirban megpiritjuk a finomra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk az apróra vágott gombát, a capribogyót, ezeket 3 percig piritjuk folyton kevergetve és azután két evőkanál paradicsommal feleresztjük és kissé megsózzuk. Amikor jól forr, hozzáöntjük a két deci tejfölt egy kávéskanál liszttel elhabarva. Belerakjuk a karikákra vágott szepesi virslit, azután ujra felforraljuk a mártást és a tálra kirakott bélszinszeletekre öntjük. A mártást nagyon gyorsan kell elkésziteni, hogy közben a bélszin ki ne hüljön.

Hozzá párolt rizsát, burist, vagy piritott burgonyát adunk.

Szalonnával tüzdelt bélszinszeletek.

Hozzávalók 10 személyre: Személyenként 1 drb 12 dekás bélszinszeletet veszünk. Só, 15 dkg zsir, törött bors, 25 dkg szalonna, mártásához: két evőkanál paradicsom, két evőkanál tejföl, egy evőkanál worcester-mártás.

A bélszinszeleteket megveregetjük, gyengén besózzuk, törött borssal meghintjük. A paradicsomot 3 dkg felhevitett zsirban megpiritjuk, hozzáadjuk a tejfölt, a Worcester-mártást, azután két evőkanál vizzel együtt felforraljuk és egy edénybe öntve meleg helyre tesszük. A bélszinszeleteket vékony szalonnacsikokkal megtüzdeljük és a serpenyőben felhevitett kisujjnyi zsiron hirtelen, mindkét oldalán rozsdabarnára sütjük. A kisült szeleteket egy melegitett edényben tartjuk és amikor az összes szeletek kisültek, melegitett tálra rakjuk. Az előzőleg elkészitett mártást a kisütőzsirral elkeverjük, felforraljuk és a tálon lévő szeletekre öntjük. Zsirban piritott burgonyát vagy purgonyapürét és idénysalátát tálalunk köritésnek.

Flekken marhahusokból

Flekkent készithetünk mindazokból a marharészekből, melyeket angolosan, vagyis frissen sütve is elkészithetünk. Ilyen: a hátszinszelet, a rostélyos, a bélszinszelet, a bélszin, a beefsteak, a tournedos.

A flekken sütése igen egyszerü és a gázzal felszerelt háztartásokban ma már igen gyakori a rost, melynek szabályozható alsó és felső lángja van. A flekkensütésnél a rostra helyezett husszeletet felső lánggal sütjük meg.

Ha nincs gázrostunk, akkor egy használtabb sütőpléhbe felhevitett faszénparazsat teszünk és arra egy rostot helyezünk rá. Ez a rost nagyon hasonlit a közönséges gáztüzhelyek sütőjének rostrészes betétjéhez. A husszeleteket a hamusodó, szunnyadó parázs fölé a rostra rakjuk rá.

A rostot használat előtt konyharuhával jól ledörzsöljük, és szalonnával átkenjük. A rostonsütésre elkészitett, megveregetett husszeleteket egy kis sóval, törött borssal hintjük meg és a forró roston nem tulsok parázs fölött megsütjük mindkét oldalán. Sütés közben a szeleteket egy kis olvasztott vajjal lehet megkenni. A szeletek mindkét oldalát világos rozsdabarnára sütjük, ügyelve arra, hogy ne száradjanak ki.

A roston való sütésnek egyik igen könnyü módját ismertettük. Az öreg, használt sütőpléh kiválóan helyettesiti az eredeti nagy faszénrostokat. Nyáron a szabadban, kertben egy-két téglára helyezzük rá a parazsat tartalmazó sütőpléhet és vendégeink láttára a vacsorázó asztal mellett készitjük el a zamatos rostonsült flekkent.

Ugyanazon a faszénparázson, a pléh egyik sarkában, mialatt a flekken sül, megfőzhetjük a köritő burgonyát is. Azonkivül nyolcadokra vágott savanyitott fejeskáposztát, vagy tetszés szerinti salátát adunk hozzá.

Marhatokány.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg 80 dkg marhalapocka, vagy gömbölyü felsál, 18 dkg zsir, 30 dkg vöröshagyma, 3 dkg édes pirospaprika, 3 deci paradicsom, törött bors, 1 csapott kávéskanál majoranna, 3 gerezd fokhagyma, 3 deci tejföl, só.

A hust megmossuk és kisujjnyi vastag metéltnek apritjuk fel. A metéltekre vágott hust a vöröshagymával együtt egy lefedhető lábosban forró zsirban megpiritjuk. Amint levét elsülte, hozzáadunk sót, paprikát, a kezünkben összedörzsölt majorannát, törött borsot, késsel jól eldörzsölt fokhagymát és egy kis vizzel felereszt jük. Kis lángon vagy tűzhely szélén óvatosan pároljuk, mert a hus gyorsan leég. Amint puhulni kezd, adjuk hozzá azonnal a paradicsomot és jól elkeverve, pároljuk puhára. Amikor a hus puha, hozzáadjuk a tejfölt is és összekeverve, leveszszük a tűzről. Melegitett tálra tálaljuk. Hozzá piritott tarhonyát, burgonyát és idénysalátát adunk.

Tarhonyás marhatokány.

Hozzávalók 10 személyre: 1.80 kg marhalapocka, 15 dkg füstölt szalonna, 12 dkg zsir, kávéskanálnyi majoranna, 3 deci paradicsom, só, törött bors, 80 dkg tarhonya.

Egy lábosban felhevitünk 6 dkg zsirt és belerakjuk a bőrével együtt apró kockákra vágott szalonnát. A szalonnát lassan fehérre sütjük, hozzáadjuk a megmosott és kisujjnyi vastagságu metéltekre vágott marhahust és a vékony karikára vágott vöröshagymát. Só, majoranna, törött bors jön még hozzá. Jól elkeverve, fedő alatt puhára pároljuk a tokányt. Ne felejtsük el a párolás alatt elfőtt levet kevés vizzel pótolni s ha a hus puhul, a paradicsomot lassanként öntsük hozzá. Közben egy másik edényben 6 dkg zsiron állandó keveréssel világos zsemlyeszinüre piritjuk meg a tarhonyát. Forró vizzel felereszt jük, megsózzuk és fedő alatt a tűzhely szélén, azaz kis lángon pároljuk. Ha a tarhonya puhulni kezd, összekeverjük a hussal, kevés vizet öntünk alája és lefedve, tűzhely szélén, vagy a sütőben pároljuk készre. Hozzá idénysalátát vagy savanyuságot adunk.

Bécsi fartőszelet leveshusból készitve.

Hozzávalók 10 személyre: A huslevesben elkészült, puhára főtt fartő husa szeletekbe vágva. 10 személyre 2 kg. 3 gerezd fokhagyma, 10 dkg libazsir, 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, 3 deci husleves.

A huslevesből kiszedett leveshust vékony szeletekre vágjuk. Egy lefedhető lábosban felhevitjük a libazsirt és belerakjuk a nagyon finomra vágott, majdnem folyékony fokhagymát. A husszeleteket azonnal hozzáadjuk a zöldpetrezselyemmel együtt és megforgatjuk a zsirban, amelyet felereszt ünk 3 deci huslevessel. A hust addig pároljuk, amig a levét majdnem elfőtte. Melegitett tálra tálaljuk, főtt burgonyával, vagy tört burgonyával köritjük, vagy pedig bármilyen főzelékhez mint feltétet adhatjuk.

Marhaszelet vadászosan.

Hozzávaló: személyenként 1 db 15 dekás felsálszelet, 10 személyre: 15 dkg zsir, 20 dkg savanyu uborka, 5 dkg kapribogyó, 1 babérlevél, 20 dkg gomba, 30 dkg császárszalonna, törött bors, 1 deci paradicsom, 2 deci tejföl, 10 deka vöröshagyma.

A szeleteket megveregetjük és besózzuk, azután serpenyőben felhevitett zsirban hirtelen rozsdabarnára sütjük mindkét oldalát. A kisült szeleteket egy lefedhető lábosban rakjuk. A kisütő zsirban megpiritjuk a finomra vágott vöröshagymát, a hagymás zsirt kevés vizzel felereszt jük és a szeletekre öntjük Hozzáadjuk a kapribogyót, törött borsot és a hust fedő alatt puhára pároljuk annyi lében, amennyi elfedi. Ha a hus puha, hozzáadjuk a babérlevelet, a meghámozott, apró kockákra vágott savanyu uborkát és a paradicsomot. Kis ideig tovább főzzük. Közben egy kis zsiron aranysárgára piritjuk meg az apró kockákra vagy metéltre vágott császárszalonnát és gombát. A puha szeletekre ráöntjük a tejfölt és elkeverjük a levével, egyszer felforraljuk, de tovább nem főzzük. Ha sürübb mártást akarunk, tehetünk a tejfölbe egy evőkanál lisztet is. A szeleteket melegitett tálra tálaljuk, a mártást köréje öntjük és ráhintjük a kisütött gombás szalonnakockákat. Párolt rizzsel, tört burgonyával, vagy zsirban piritott és apró kockára vágott burgonyával együtt tálaljuk. Céklát, burgonyasalátát, vagy vegyes salátát adunk hozzá.

Párolt marhanyelv.

Hozzávalók 10 személyre: Személyenként 18—20 dkg nyers marhanyelvet veszünk. 15 dkg leveszöldség, 10 dkg vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 citrom, 2 deci paradicsom, 12 dkg zsir, 3 deci tejföl.

A marhanyelvet megtisztitjuk, többször egymásután bő forró vizbe mártjuk, megkaparjuk és annyi vizben, amennyi elfedi, legalább 30 percig főzzük. Az igy előfőzött marhanyelvről könnyen lekaparhatjuk egy éles késsel a nyelv érdes bőrrészeit. Azután még egyszer megmossuk. Egy lefedhető lábasban, felhevitett zsirban megpiritjuk az apróra vágott zöldséget és hagymát, azután beletesszük a zsirba az összetört fokhagymát és a nyelvet és azt is megpiritjuk. Amikor a nyelv megpirult, annyi vizet öntünk rá, hogy elfedje. Megsózzuk és addig főzzük, amig a nyelv puhulni kezd, akkor azután levét citromlével és citrom héjával izesitjük. Tovább pároljuk, amig leve majdnem teljesen el nem főtt. A nyelvet kivesszük, levéhez két evőkanál lisztet keverünk, kissé megpiritjuk és két deci paradicsomot öntünk rá. Amikor felforrt, egy kevés vizzel felhigitjuk és szitán vagy szürőkanálon keresztül áttörjük. Az áttört mártást ismét felforraljuk és tejföllel izesitjük. A felszeletelt nyelvet tálalásig a mártásba rakva hagyjuk. Melegitett tálra tálaljuk, hozzá makarónit vagy köményes burgonyát vagy metéltet adunk.

Marhanyelv boros mártásban.

Hozzávalók 10 személyre: Egy 1.80—2 kg nagyságu marhanyelv, 8 dkg zsir, 15 dkg vöröshagyma, 15 dkg zöldség, só, törött bors, citromhéj, 5—6 tárkonylevél, 4 dkg liszt, 1 deci bor, 2 deci tejföl.

A marhanyelvet forró vizzel leöntjük, megkapargatjuk, megmossuk és annyi forrásban levő vizbe tesszük bele, hogy az elfedje. Megfelelő főzés után a marhanyelvről alaposan letisztitjuk az érdes bőrét. (30—40 percnyi főzés után a marhanyelv érdes bőre könnyen lekaparható, leszedhető.) Egy lábasban felhevitünk 8 dkg zsirt, 15 dkg vöröshagymát és 15 dkg apróra vágott zöldséget kissé piritunk benne és a zöldségre ráhelyezzük a marhanyelvet. Annyi vizet öntsünk a nyelvre, hogy a lé félig fedje. Sóval, törött borssal, kevés reszelt citromhéjjal és 5—6 tárkonylevéllel izesitjük. Amikor a nyelv puha, levét egészen elfőzzük, majd 4 dkg liszttel hintjük meg; kissé még piritjuk. Azután ráöntünk 3 deci vizet és 1½ deci borral együtt jól felforraljuk. A zöldséges, hagymás levet szitán áttörjük és visszatéve a lábasba, 2 deci tejföllel, kevés citromlével izesitjük. Tálalásig a már kész mártásban tartjuk forrón a marhanyelvet. A tálalásnál a nyelvet vékony, 1 cm vastag szeletekre vágjuk és jó forró mártással öntjük le. Zsemlyegombóccal vagy makarónival tálaljuk.

Erdélyi káposztás gombóc.

Hozzávalók 10 személyre: 80 dkg marhahus és 80 dkg sertéshus, megdarálva. 10 dkg füstölt szalonna, apró kockára vágva, 20 dkg vöröshagyma, 12 dkg zsir, kávéskanálnyi piros paprika, 2 kg savanyu káposzta, 3 deci tejföl, só, törött bors, 2 egész tojás.

A megdarált hust egy tálban összekeverjük sóval, törött borssal, tojással, 10 dkg finomra vágott és 3 dkg zsirban megpiritott vöröshagymával. A keveréket jól kidolgozzuk. Végül hozzáadjuk a 10 dekagramm apró kockákra vágott füstölt szalonnát. 10 dekagramm vöröshagymát nagyon vékony szeletekre vágunk és a levétől kinyomott savanyu káposztát ezzel a hagymával együtt egy zománcos sütőpléhbe rakjuk és abban eligazitjuk. A káposztát kevés forró vizzel leöntjük, majd jó meleg sütőbe tesszük. Amig a káposzta jól felhevül, a darált husból vizes kézzel husz darab egyforma nagyságu gombócot készitünk és a káposzta tetejére rakjuk. A káposztás gombócokat forró sütőbe tesszük. Egy edényben 9 dkg zsirt felhevitünk, piros paprikával elkeverünk, hozzáadunk 3 deci tejfölt, azután levesszük a tűzről. Ezzel a tejfölös zsirral öntözgetjük a káposztát és a gombócokat sütés közben. A gombócoknak világos rozsdavörösre kell megsülni. A ráöntözött levet ne süssük el egészen. Melegitett tálra tálaljuk, ugyhogy alul legyen a káposzta, tetejére rakva a gombóc és hozzá külön kukoricakását vagy zsirban sült burgonyát adunk.

Bográcsgulyás.

Hozzávalók 10 személyre: 1.60 kg marha- vagy sertéshus, 1.20 kg burgonya, 20 dkg vöröshagyma, 10 dkg zsir, 3 dkg édesnemes rózsapaprika, 3 deci paradicsom (nyáron 50 dkg nyers paradicsom), kávéskanál köménymag, só, esetleg néhány zöldpaprika, 1 fokhagymagerezd. — A csipetkéhez: 1 tojás, 1 dkg só, 20 dkg liszt.

A hust felapritjuk egyenlő, apró kockákra. Megmossuk, 10 dkg felhevitett zsirban megpiritjuk a finomra vágott vöröshagymát és hozzáadjuk a felapritott hust. Kissé lepiritjuk, majd meghintjük piros paprikával és jól elkeverjük. Megizesitjük sóval, finomra vágott köménymaggal és egy gerezd fokhagymával. Kevés vizzel felereszt jük és fedő alatt pároljuk. Amikor a hus puha, hozzáadunk paradicsomot, apró kockára vágott burgonyát, esetleg karikára vágott zöldpaprikát és annyi vizzel öntjük fel, hogy személyenként 2½—3 deci gulyást tudjunk tálalni. Lassu forrással főzzük puhára. Ha a burgonya is puha, apróra szaggatott csipetkét főzünk bele.

Csipetke készitése: 1 egész tojásból, 1 dkg sóval, 20 dkg liszttel és néhány evőkanál vizzel jó kemény, nehezen nyujtható tésztát gyurunk. Fél centiméter vastagságu és tenyérnyi nagyságu darabokra nyujtjuk és egészen apró, borsószem nagyságu csipetkékre szaggatjuk. Az egész tésztát egyszerre főzzük bele a gulyásba. Ezután a gulyást elkeverjük és lassan felfőzzük, majd tálalásig lefedve hagyjuk. Ha kapható zöldpaprika, vágjunk egy darabot finom metéltre és ezzel meghintve adjuk asztalra a gulyást.

Hagymás lé levesben főtt husokhoz.

Hozzávalók 10 személyre: 10 dkg zsir, 15 dkg vöröshagyma, 2 dkg piros paprika, 2 deci paradicsom, só, néhány deci husleves vagy viz.

Ha a levesben főtt hus nem akar megpuhulni, a következőképpen javitsuk fel: Felhevitett zsirban nagyon finomra vágott vöröshagymát piritunk meg, piros paprikát és paradicsomot keverünk hozzá, megsózzuk, 2—3 deci huslevest vagy vizet öntünk rá és jól felforraljuk, hogy a hagyma szétfőjön. A leveshust szeletekre vágjuk, beletesszük a hagymás lébe és addig pároljuk, mig meg nem puhul. Ez nem fog sokáig tartani, mert a szeletekre vágott hus a gőzben hamar megpuhul és igy izét, zamatját is megtartja. A hagymás lében párolt leveshust mindenféle főzelékhez feltétnek adhatjuk, vagy pedig burgonyával és savanyusággal köritjük.

BORJUHUSOK

Vagdalt borjuszelet.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg 20 dkg darált borjuhus, 6 dkg vöröshagyma, 12 dkg zsir, 2 és fél db zsemlye, só, törött bors, 1 deci édes tejföl, pár kanál paradicsom, 3 db tojás.

A zsemlyét tejbe vagy vizbe áztatjuk és utána jól kinyomjuk. A vöröshagymát nagyon finomra vágjuk és 2 dkg zsirban aranysárgára fonnyasztjuk. Egy tálban összekeverjük a darált hust, a kinyomott zsemlyéket, tojásokat, a piritott hagymát, hozzáadunk sót, törött borsot, tejfölt és az egészet kézzel jól összekeverjük, kidagasztjuk. Amikor a hus a kezünkben szikkadttá vált, könnyen tudjuk formázni.

Tetszés szerint egyben, vagy szeletekben sütjük ki.

Kevés liszttel elkevert zsemlyemorzsával meghintett vágódeszkán egyforma szeletekre, vagy hosszukás cipóba is formázhatjuk.

Igen ajánlatos egy kisebb tepsiben egyszerre sütőben sütni ki a szeleteket. A sütőpléhet fagyos zsirral kenjük meg a szeletek berakása előtt. Ha egy darabban sütjük ki, ugyanugy készitjük el a sütőpléhet. Amikor a hus kisült, zsirjába kevés paradicsomot és néhány evőkanál vizet öntünk és ezzel a lével a vagdalthust többször meglocsoljuk. A lébe helyezett hust tálalásig meleg helyen tartjuk.

Körithetjük párolt rizzsel, zsirban piritott burgonyával, formában piritott tört burgonyával és idénysalátával.

Ha főzelékre tálaljuk: adhatunk hozzá kelfőzeléket, édeskáposztafőzeléket, paradicsomos káposztafőzeléket, burgonyapürét, esetleg száraz babból készült pürét is.

Gombás borjuszelet.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként 12 dekás burju felsálszelet, 3 dkg champignon gomba, 10 személyre 6 dkg zsir, 2 dkg vaj, 3 deci tejföl, 2 evőkanál zöld petrezselyem, 2 dkg liszt, só, törött bors.

A borju felsálszeleteket megveregetjük, a szélein lévő izmos hártyát levágjuk, gyengén megsózzuk, liszttel beporozzuk és kisujjnyi zsirban mindkét oldalát hirtelen kisütjük. A kisütőzsirnak jól felhevitettnek, forrónak kell lennie. A kisütött szeleteket egy lefedhető lábosba rakjuk, majd a kisütőzsirban megpiritjuk a szeletekre vágott gombát (2 perc), majd petrezselyemmel elkeverve a szeletekre öntjük. Kevés vizzel felereszt jük, sózzuk, majd fedő alatt puhára pároljuk.

Ha a szeletek puhák, ugy 3 deci tejfölt összekeverünk 2 dkg liszttel és a forrásban lévő husszeletekre öntjük. Levével összekeverjük és egyszer felforrni hagyjuk.

Izlésünk szerint: vajas galuskával, petrezselymes, vajas burgonyával, vagy vajas metélttel és idénysalátával tálaljuk.

Milanói borjuszelet.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként 12 dkg borjuszelet (felsálrész), 3 tojás, 10 dkg liszt, 20 dkg zsemlyemorzsa, só, 20 dkg zsir, 6 dkg reszelt sajt, 1 kg vékony makaróni, 4 deci paradicsomlé, 3 dkg vaj, 10 dkg sonkavége, vagy főtt füstölthus.

A makarónit egyenlő darabokra tördeljük és befőzzük a forrásban lévő vizbe. Lassu forralással főzzük puhára, aztán leszürjük. Egy lábosban felhevitett 3 dkg vajjal elkeverjük és lefedjük. Egy edényben 3 dkg zsiron 2 dkg lisztet hevitünk fel habzásig, majd felereszt jük paradicsommal. Sóval, csipetnyi cukorral izesitjük és felforraljuk. Forrás közben hozzáadjuk a 10 dkg finom metéltre vágott sonkát, vagy főtt füstölthust.

A borjuszeleteket megveregetjük, gyengén besózzuk, lisztben, tojásban, zsemlyemorzsában megforgatjuk és kétujjnyi forró zsirban lassan kiránt juk. A kisütött szeleteket tálalásig egy lefedhető lábosba gyüjtjük.

A makarónit összekeverjük a sonkás paradicsommal, a tál közepére tálaljuk, reszelt sajttal meghintjük. A kirántott szeleteket izlésesen a makaróni köré rakjuk és forrón tálaljuk.

Hozzá: fejes-, uborka-, paradicsom-, cikória- vagy endiviasalátát tálalunk.

Császárszelet.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként 12—14 dekás borjufelsál, vagy sertésslussz szeletet számitunk.

10 személyre 8 dkg zsir, 16 dkg finom metélt, 2 tojás, 1 deci tejföl, 6 dkg reszelt sajt, 2 evőkanál paradicsom, 2 dkg vaj.

A tésztát forrásban lévő vizben főzzük, majd leszürve egy lábosban 2 dkg vajjal összekeverjük és meleg helyen tartjuk. A husszeleteket megveregetjük, gyengén besózzuk, liszttel beporozzuk és kisujjnyi zsirban mindkét oldalán hirtelen átsütjük.

Mártása: a kisütőzsirban megpiritjuk a paradicsomot, kávéskanálnyi liszttel meghintjük, elkeverjük s 2 deci vizzel felereszt jük, felforraljuk, majd egy sütőpléhbe öntjük (a pléh nagyobb nem lehet, mint amilyen a szeletek elhelyezésére szükséges). A kifőzött tésztára 2 egész tojást ütünk, 1 deci tejfölt keverünk hozzá, ezzel jól összevegyitjük és aztán a 10 szeletre egyformán fel-

kenjük. A felkent és a sütőpléhben lévő mártásba helyezett szeletekre reszelt sajtot hintünk. Ezekután a szeleteket forró sütőben aranysárgára sütjük. Melegitett tálra, lapátkanállal tálaljuk. Levét kevés vizzel felerésztve, felforralva öntjük alája.

Fejes-, endivia-, cikória- vagy tejfeles uborkasalátával tálaljuk.

Zöldborsós borjuszeletek.

Hozzávalók 10 személyre: 10 szelet 12 dekás borjufelsál vagy fartőszelet, 1.50 kg kifejtett gyenge zöldborsó vagy konzervborsó, 8 dkg zsir, 4 dkg liszt, 4 dkg vaj, 2 deci tejszin vagy tej, evőkanál finomra vágott petrezselyem, só.

A szeleteket megtisztitjuk hártyáitól, megveregetjük, gyengén besózva liszttel beporozzuk és egy serpenyőben felhevitett 8 dkg zsirban mindkét oldalán hirtelen rozsdavörösre sütjük. A szeleteket egy lefedhető lábosba rakjuk. Egy külön edényben 4 dkg vajjal, kevés sóval és vizzel a zöldborsót puhára pároljuk. (Ha konzervborsót használunk, nem kell párolni.) A kisütőzsirt kevés liszttel meghintjük, zöldpetrezselyemmel elkeverjük és kevés vizzel felerésztve a szeletekre öntjük. Lassu forrással, lefedve, a szeleteket puhára pároljuk. Ha leve elfő, a puha zöldborsó levével eresztjük fel. Amikor a szeletek puhák, hozzáöntjük a zöldborsót, tejszinnel vagy tejjel összekeverjük a levét és mégegyszer felforraljuk.

Melegitett tálra tálaljuk, hozzá petrezselymes vajas burgonyát és idénysalátát adunk.

Paradicsomos borjuszeletek.

Hozzávalók 10 személyre: 10 db 12 dekás borjufelsálszelet, 1 liter paradicsomlé, 6 dkg vaj vagy zsir, 3 dkg liszt, 20 dkg leveszöldség, 5 dkg vöröshagyma, 2 dkg cukor, só.

A szeletek kisütéséhez 8—10 dkg zsir.

A megtisztitott zöldséget tormareszelőn lereszeljük és 6 dkg vajon vagy zsiron aranysárgára piritjuk. Hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, keveset továbbpiritva meghintjük 3 dkg liszttel, ezzel is keveset piritjuk, majd felerésztjük 2 deci vizzel és 1 liter paradicsomlével. Kevés sóval, cukorral izesitjük, kevergetéssel jól felforraljuk. Legalább 15—20 percnyi főzés után a mártást egy lábosba szürjük át, a zöldséget szitán áttörve szintén hozzáadjuk, majd kis lángon vagy a tűzhely szélén tovább főzzük. Egy serpenyőben felhevitett zsirban a felsálszeleteket mindkét oldalán hirtelen kisütjük, aztán a paradicsommártásba rakjuk. (A szeleteket a sütés előtt éppen ugy megveregetjük, besózzuk, liszttel behintjük, mint a naturszeleteket.) Mártásban pároljuk puhára. Párolási ideje kb 20 perc.

Hozzá külön tálban vajas galuskát vagy metéltet vagy sajtos makarónit tálalunk.

Salzburgi szeletek.

Hozzávalók 10 személyre: 10 db 12 dekás borjufelsálvagy fartőszelet, 1.60 kg tök vagy 2 kg spárga, 8 dkg zsir, 4 dkg liszt, 3 deci tejföl, 2 deci tej, 2 egész tojás, só, 3 dkg vaj.

A tököt spárgaszerü rudakba vágjuk, 12 cm hosszuságban ujjnyi vastagságura. Forrásban lévő vizben főzzük puhára vagy megtisztitott spárgát főzzünk puhára zsinegggel összekötve, végeit egyformára vágva. (Ha spárgát főzünk, ugy 2 kockacukrot adjunk a főzővizébe, ha tököt főzünk, ugy fél citrom levét öntünk a főzővizbe.) Közben elkészitjük a szeleteket.

A hártyáitól megtisztitott, megveregetett, gyengén besózott és liszttel beporozott szeleteket kisujjnyi forró zsirban, serpenyőben mindkét oldalán hirtelen rozsdavörösre sütjük. Egy tányérba szedjük a szeleteket. A közben puhára főtt tök vagy spárga levét leszürjük, keveset hülni hagyjuk, hogy kezünkkel rakni tudjuk. Elkészitjük a mártását.

Egy edényben felhevitünk 3 dkg vajat 4 dkg liszttel, habzásig, majd felerésztjük 2 deci tejjel és 3 deci tejföllel. Keveset sózzuk. Állandó keveréssel a mártást tejsürüségüre főzzük. A tűzről levéve mégegyszer kevés sóval izesitjük, majd hozzákeverünk 2 egész tojást.

A kisütőzsirral megkent tűzálló tálba ugy rakjuk le a szeleteket ferdén, hogy a közberakott tök vagy spárga a mártással leöntve és a szeletekkel összerakva szorosan megtöltse a tálat. Először egy sor spárga vagy tök jön mártással leöntve, aztán következnek a kisütött szeletek, ismét tököt vagy spárgát mártással rakunk rá, majd ismét kisütött szeleteket. Az összeállitásnál zöldséggel kezdjük és zöldséggel fejezzük be az összerakást. Mártással leöntjük és középmeleg sütőben lassan világos aranysárgára sütjük. A sütés ideje 30—35 perc.

Hozzá külön tálban petrezselymes vajas burgonyát vagy burgonyapürét, fejes- vagy cikóriasalátát adunk.

Töltött borjuszelet vagy kotlett.

Hozzávalók 10 személyre: 10 db 12—14 dekás borjukotlettet vagy felsálszeletet veszünk és a töltésre a mészárosnál ujjnyi széles nyilást nyittatunk.és ezen át az egész kotlettban vagy szeletben helyet vágatunk a tölteléknek.

A töltelékhez: 15 dkg sonka vagy 20 dkg gomba, 1 egész tojás, 2 dkg liszt, 2 dkg vaj, 2 evőkanál tejföl.

A töltésre felnyitott kotletteket felesleges hártyáitól megtisztitjuk, majd a következő töltelékkel töltjük:

15 dkg darált sonkát 2 evőkanál tejföllel, 1 egész tojással, kevés törött borssal, jól összekeverünk, majd vászon nyomózsákból vagy erősebb zsirpapirból csavart zacskóból a kotletteket vagy szeleteket megtöltjük. Hurkapálcikával, vagy erősebb fogvájóval a nyilást összefogjuk, hogy a töltelék sütés közben ki ne folyjon.

Ha gombával töltjük, 2 dkg vajon 20 dkg nagyon apróra vágott gombát 2—3 percig piritunk, ezt kevés sóval, törött borssal izesitjük, majd 2 evőkanál tejföllel, 1 egész tojással összekeverjük. A tűzről levéve a töltésre használjuk fel.

A megtöltött kotletteket vagy szeleteket gyengén besózzuk, kevés liszttel beporozzuk és egy lefedhető lábosban mindkét oldalán lassan rózsaszinüre sütjük. Ha mindkét oldala a kotletteknek vagy szeleteknek ki lett sütve, ugy 2 dkg vajat vagy 2 evőkanál tejfölt és kevés vizet (3—4 evőkanál) és 2 evőkanál paradicsomlevet adunk hozzá, mely lében a szeleteket vagy kotleteket fedő alatt puhára pároljuk, hogy teljesen átsüljenek. A lé csak annyi lehet, hogy a szeletek félig a lében párolódva süljenek jól át.

Párolt rizzsel, piritott burgonyával és idénysalátával tálaljuk.

Borjukotlett Esterházy-módra.

Hozzávalók 10 személyre: 10 db 12—14 dekás borjukotletteket veszünk. 8 dkg zsir, 4 dkg vaj, 30 dkg gomba, só, törött bors, zöldpetrezselyem, 5 tojás, 3 evőkanál tejföl, 10 szelet vékony toast-kenyér vagy zsemlye, 6 dkg reszelt sajt.

Az izmos hártyáit és gerincsontjait letisztitjuk, majd bordacsontját is lekaparva, a kotlettrózsa husát megveregetjük, gyengén besózzuk, liszttel behintjük és kisujjnyi forró zsirban mindkét oldalát hirtelen kisütjük. A kotletteket egy lefedhető lábasba tesszük, kevés vajat adunk hozzá, 2—3 evőkanál vizzel vagy huslevessel lassan, fedő alatt puhára pároljuk. A lé sohasem fedheti be a kotlettet. Közben elkészitjük a takaróbundáját. 30 dkg gombát nagyon apróra vágunk, kevés vajjal vagy zsirral megpiritunk. Izesitjük sóval, törött borssal és zöldpetrezselyemmel. A piritóedényt most egész kis lángra vagy a tűzhely szélére helyezzük és két kotlettre számitva 1 egész tojást ütünk a gombára. 2—3 evőkanál tejföllel jól összekeverjük és kicsi tüzön keveset besüritjük. Minden kotlettet bekenünk ezzel a gombás tojással és vékony kenyérszeletekre rakjuk (a kenyérszeletek ne legyenek nagyobbak, mint a kotlett) és egy sütőbádogon helyezzük el azokat. Végül reszelt sajttal meghintjük, majd forró sütőben hirtelen kipiritjuk a kotletteket. Lapátkanál segitségével rakjuk melegitett tálra, hozzá zöldborsót, vajas spárgafejeket és zsirban sült burgonyát adunk. Majonézes burgonyasalátával tálaljuk.

Borju melle vagy szegye citromosan.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg 60 dkg borjumell vagy szegy, 8 dkg zsir, 2 dkg liszt, só, 2 deci tejföl, 2 db citrom.

A hust ugy vágatjuk fel, hogy személyenként 3—4 darabka legyen az ételadag. Tésztaszürő kanálba tesszük. Forrásban lévő vizzel leöntjük. 6 dkg zsirt felhevitünk egy serpenyőben, majd hozzáadjuk a leforrázott hust és azt nagy lángon kevergetéssel rózsaszinüre piritjuk. A megpiritott hust egy lefedhető lábasba öntjük át, kevés vizet öntünk alája, sóval izesitjük és fedő alatt puhára pároljuk. Az ételnek a párolás alatt igen kevés levet hagyunk. Ha a hus puha, 2 dkg zsirt felhevitünk 2 dkg liszttel és ezt a rántást felerésztjük 2 deci vizzel, aztán elkeverve a husra öntjük. Felforraljuk, majd keverés közben tejföllel és citromlével izesitjük. Hozzá zsemlyegombócot, vagy makarónit adunk.

Gombás borjurizottó.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg borjulapocka, 30 dkg champignongomba, 1 kg rizs, 10 dkg vöröshagyma, 10 dkg zsir, 20 dkg leveszöldség, só, törött bors, 5 dkg reszelt sajt.

A hust apró kockákra vágjuk, majd megmosva egy tésztaszürő kanálban forró vizzel öblitjük le. 6 dkg zsirt felhevitünk egy lábasban, ebben megpiritjuk a finomra vágott vöröshagymát és hozzákeverjük a lecsorgatott hust, az egészet jól átpiritjuk, sóval, törött borssal izesitjük és fedő alatt puhára pároljuk. A leveszöldséget apró kockára vágva, kevés vizben szintén puhára pároljuk.

Egy fazékban, bő vizben 3 percig előfőzzük a rizst, állandó keveréssel. Majd egy tésztaszürő kanálba öntjük, bő vizben leöblitjük, lecsorgatjuk. Közben egy lefedhető lábasban 4 dkg zsiron megpiritjuk a negyedekbe vágott gombát, aztán hozzáöntjük az előfőzött rizst és annyi vizzel eresztjük fel (felhasználjuk a zöldség levét), hogy a rizst elfedje. Sütőben lefedve a rizst puhára pároljuk. Ha nem keverjük meg, a rizsa szépen szemenként külön áll. Amikor a rizs puha, összekeverjük a hussal, zöldséggel és tálalásig meleg helyen lefedve tartjuk. Vizzel kiöblitett koszoru vagy puddingformába rakjuk a rizottót, kanállal megnyomkodjuk, pár percre a sütőbe tesszük, majd melegitett tálra boritjuk, ugy, hogy a formát egy-két percig nem emeljük le róla. Igy a forma alatt keletkezett gőz által a formából szépen kicsuszik. Reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Hozzá idénysalátát adunk.

Frankfurti tokány.

Hozzávalók 10 személyre: 1.60 dkg borjulapocka vagy lábszár, 10 dkg zsir, 20 dkg vöröshagyma, 2 dkg piros-paprika, 2 deci paradicsomlé, 1 kg fejtett zöldborsó, vagy konzerv, 5 pár virsli, 1.20 kg rizs, só.

A borjuhust egyenlő apró kockára vágjuk és forró vizzel leöntjük, majd tésztaszürőkanálban lecsurgatjuk. Egy lábasban felhevitett zsirban megpiritjuk a 20 dkg finomra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a hust és gyakori kevergetéssel lepiritjuk. Ha a hus puhulni kezd, hozzáadjuk a pirospaprikát, sót. Ügyeljünk arra, hogy pár evőkanálnyi viz pótolja az elpárolgott huslevet. Ha a hus puha, felerésztjük paradicsomlével, jól felforraljuk, majd hozzákeverjük a külön edényben puhára főzött zöldborsót és karikára vágott virslit. Jól összekeverve, felforraljuk, közben a rizst forrásban levő bő vizben állandó keveréssel három percig előfőzzük, majd tésztaszürőkanálba leszürjük, lemossuk és 6 dkg felhevitett zsirba tesszük, sózzuk és annyi vizzel eresztjük fel, hogy a rizst elfedje. Lefedve, keverés nélkül sütőben pároljuk puhára. Igy a szemek különállanak. A rizsát vizzel öblitett koszoruformába nyomkodjuk, majd pár percre a sütőbe tesszük. Melegitett tállal boritjuk le a koszoruformát és azzal együtt a tál közepére tesszük. Az igy visszaforditott formázott rizsát pár percig még a formában hagyjuk, majd a formát leemelve, a koszoru közepébe és köré tálaljuk a tokányt, levével együtt. Idénysalátát adunk hozzá.

Szardellás velővel töltött borjutekercs.

Szardellás velővel töltött borjutekercsek.

Hozzávalók 10 személyre: 10 szelet 10 dekás borjufelsál, borjudió vagy borjulapocka, 1 egész borjuvelő, 2 kávéskanál szardellapaszta, 1 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, törött bors, 10 dkg zsir, 3 evőkanál paradicsom, fél deci tejföl.

A hideg vizben megmosott és hártyáitól megtisztitott borjuvelőt nyersen összevagdossuk és egy serpenyőben 2 dkg zsiron, állandóan kevergetve megpiritjuk. Megizesitjük petrezselyemmel, törött borssal, majd a tűzről leveszszük és hozzákeverjük a szardellapasztát.

A borjuhus-szeleteket megveregetjük, szélein a hártyákat letisztitjuk, majd egyenletesen elosztva, minden szeletre velőtölteléket kenünk. A megkent szeleteket összecsavarjuk és spárgával összekötjük. Egy lefedhető lábosban felhevitjük a zsirt, belerakjuk a tekercseket. A hust világos rozsdavörösre piritjuk és azután pár evőkanál vizzel leöntve, lassan puhára pároljuk, közben a vizet két-három izben pótoljuk. Amikor a hus puha, levéhez öntjük a paradicsomot és ezzel rövid ideig tovább sütjük, majd hozzáöntjük a tejfölt és egy kis vizet s jól felforraljuk.

Tálalásnál a tekercsekről leszedjük a spárgát és melegitett tálra rakjuk őket. A levet mellé öntjük. Párolt rizst, vagy burist vagy piritott tört burgonyát és idénysalátát adunk a hushoz.

Gombás borjunyelv.

Személyenként fél borjunyelvet számitunk. Hozzávaló 10 személyre: 6 dkg zsir, 20 dkg champignon gomba, 2 evőkanál zöldpetrezselyem, só, törött bors, 3 dkg liszt, 3 deci tejföl.

A megtisztitott borjunyelveket alaposan megmossuk forró és hideg vizben is, majd forrásban levő vizbe dobjuk. 10—15 percig előfőzzük. Az előfőző lébe kisujjnyi citromhéjat teszünk. Az előfőzés után a borjunyelveket kivesszük, vágódeszkán érdes részeit éles késsel levakarjuk, felső bőrrészét eltávolitjuk, majd megmossuk. Felhevitünk 4 dkg zsirt, melyben a felszeletelt nyelvet a negyedekre vágott gombával kevéssé megpiritjuk. Kevés vizben vagy csontlében, sóval, törött borssal izesitve, puhára pároljuk a nyelveket. Készitünk világossárga rántást 2 dkg zsirból, 3 dkg lisztből. Hozzáadjuk a finomra vágott zöldpetrezselymet, majd kevés vizzel felerésztve, a nyelvszeletekre öntjük és azokkal jól elkeverjük. Ha a leve sürüsödni kezd, hozzáöntjük a tejfölt és kevés citromlével utána izesitjük. Petrezselymes vajas burgonyával, vagy vajas metélttel és idénysalátával tálaljuk.

Gombás borjupaprikás.

Hozzávalók 10 személyre: 160 dkg borjulapocka, 16 dkg vöröshagyma, 2 dkg édesnemes paprika, 8 dkg zsir, 1 deci paradicsom, 20 dkg gomba, 2 deci tejföl, só.

A hártyáitól megtisztitott hust egyenlő kockákra vágjuk fel, utána tésztaszürő kanálba teszszük és forró vizzel leöntjük. Egy edényben felhevitünk 8 dkg zsirt, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát és azt aranysárgára piritjuk, majd hozzákeverjük a hust. Kissé lepiritjuk és aztán lehetőleg fedő alatt pároljuk. Ha a hus puhulni kezd, hozzákeverjük a paprikát, a sót, a negyedekbe vágott gombát, paradicsomot és fedő alatt tovább pároljuk. Ha a hus puha, 2 deci tejföllel keverjük össze és felforraljuk. Galuskával, tarhonyával, vajas burgonyával tálaljuk és idényszerinti salátát adunk hozzá.

Májjal töltött burjuszegy.

Hozzávalók 10 személyre: 2 kg 40 dkg borjuszegy, 40 dkg borju- vagy sertésmáj, 6 dkg vöröshagyma, 12 dkg zsir, 2 drb zsemlye, kávéskanál mustár, só, törött bors, 2 db tojás, 2 evőkanál paradicsom.

A borju szegyét a mészárosnál kicsontoztatjuk és töltésre felszuratjuk. A megtöltés előtt kivülbelül jól megmossuk.

Tölteléke: a májat megmosva, darabokra vágva, husdarálón kétszer átengedjük, a vizben áztatott és kinyomott zsemlyékkel együtt. Egy tálban összekeverjük a mustárt 2 egész tojással, a 2 dkg

Borjukotlett Esterházy módra

zsirban piritott vöröshagymával, sóval és törött borssal. A májas zsemlyét jól összekeverjük, majd megtöltjük vele a felnyitott borjuszegyet. A nyilást vékony spárgával, vagy hurkapálcikával varrjuk be, azaz rögzitjük össze. A töltött szeleteket megsózzuk. Egy mélyebb sütőplében 2 deci vizet forralunk fel, ebbe helyezzük a hust és jó meleg sütőben először kevéssé megpároljuk. Miután vizét elfőtte, 10 dkg forró zsirral öntjük le és gyakori öntözgetés mellett puhára, zsemlyeszinüre sütjük. Amikor a hus puha, levébe kevés paradicsomot öntünk, rövid ideig sütjük a pecsenyelében, majd kevés vizzel felereszt-jük és hagyjuk felforrni. A töltött borjuszegyet tálalás előtt legalább 25 percig langyos helyen tartjuk, csak azután szeletelhetjük fel szépen.

(Ha a töltött szegyet azonnal a sütés után felvágjuk, ugy a töltelékét a gőz kitolja. Éppen ezért a szeletelés előtt ajánlatos kissé lehüteni.)

Köritjük: zsirban piritott burgonyával, vagy párolt rizzsel, azonkivül zeller- és burgonyasalátával, vagy parajfőzeléket adunk hozzá.

Rántott májszeletek.

Hozzávalók 10 személyre: 1.50 dkg borju- vagy sertésmáj, só, 8 dkg liszt, 3 tojás, 20 dkg zsemlyemorzsa, 20 dkg zsir.

Az egészben megmosott, majd hártyáitól megtisztitott borju- vagy sertésmájat szeletekre vágjuk. Minél vékonyabbak és nagyobbak a szeletek, annál ízlésesebben tudjuk tálalni és adagolni.

A májszeleteket közvetlen a tálalás előtt lisztbe, utána jól elkevert, kissé megsózott tojásba, majd zsemlyemorzsába forgatjuk (de nem veregetjük meg) és felhevitett zsirban lassan, mind a két oldalán, aranysárgára sütjük. Lefedhető lábasba rakjuk addig is, amig az összes szeleteket kisütöttük. Melegitett tálban tálaljuk.

Hozzá párolt rizst, piritott burgonyát, vagy formában piritott tört burgonyát adunk. Idénysalátával tálaljuk.

Szalonnával tűzdelt borjumáj.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként 12 dkg borjumáj, 3 dkg szalonna, 3 dkg liszt, só, törött bors, egy evőkanál paradicsom, 1 evőkanál tejföl, egy kávéskanál paradicsom, mustár.

A májat egészben megmossuk és 10 egyenlő szeletekre vágjuk. Husverő kalapáccsal elnyujtjuk keveset, majd tüzdelő tűvel vékony szalonnacsíkokkal tüzdeljük. Egy edényben felhevitünk kisujjnyi zsirt, kevés liszttel beporozzuk a májszeleteket és a forró zsirban mindkét oldalán hirtelen rozsdavörösre sütjük. Ha az egyik oldal kisült, ugy azt kevés törött borssal hintjük meg.

A kisütött májszeleteket addig a pár percig, amig tálaljuk, egy lefedhető meleg lábosba gyüjtjük. A kisütőzsirban megpiritunk egy evőkanál paradicsomot, elkeverjük egy evőkanál tejföllel, kávéskanál mustárral, felereszt-jük 1 deci vizzel, jól beforraljuk, keveset sózzuk és a melegitett tálra tálalt májszeletek alá öntjük. A májat a tálon sózzuk meg egy keveset.

Burgonyával és idénysalátával tálaljuk.

Igen kitünő étel kukoricakásával, vagy gombás burissal.

Borjuláb-becsinált.

Hozzávalók 10 személyre: 5 db borjuláb, 20 dkg leveszöldség, 2 db citrom, 6 dkg vaj, 6 dkg liszt, 3 deci tej vagy édes tejföl.

A borjulábakat forró és hideg vizben jól megmossuk, leforrázzuk és egy lefedhető edényben annyi vizben, hogy jól elfedje, puhára főzzük. A főzővizét nem öntjük ki. A megfőtt borjulábakat kicsontozzuk és egyenlő apró kockára vágjuk. A megtisztitott és megmosott zöldséget mogyorónagyságu kockára vágjuk és 4 dkg vajon aranysárgára piritjuk. Ha a zöldség sárga, ugy hozzáadjuk a felapritott borjulábat, majd annyi vizzel eresztjük fel (a kifőzőlevét most lehet felhasználni), hogy az ételt elfedje. Sóval, kevés citromhéjával, teljesen puhára pároljuk. Világossárga rántást készitünk 2 dkg vajból s 4 dkg lisztből. Adunk hozzá egy jó evőkanálnyi finomra vágott zöldpetrezselymet, majd kevés vizzel, vagy kifőzőlével felereszt-jük és a forrásban levő ételbe keverjük. Jól felforraljuk. A besürüsödött levet tejjel vagy édes tejföllel higitjuk fel. Tálaláskor negyedekbe vágott citrommal adjuk be az asztalra.

Borjuláb rántva.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként ½ borjuláb, panirozáshoz 10 dkg liszt, 3 tojás, 20 dkg zsemlyemorzsa, só; kisütéséhez: 20 dkg zsir.

A jól megtisztitott és megmosott borjulábakat egy lefedhető edényben puhára főzzük annyira, hogy a csontokat könnyen kivehessük. A borjulábhusban csak a körmök hegye, tehát a körömcsont marad vissza. A borjulábakat egy vágódeszkán laposra, lehetőleg egyenletesre kell eligazitani és egy másik vágódeszkával meg valami sullyal (pld.: egy lábos vizzel) lepréselni. Az igy formázott borjulábakat lisztbe, kevés sóval elkevert tojásba és zsemlyemorzsába forgatjuk és egy kisebb serpenyőben, bő zsirban, 2—3 db-ként kisütjük.

Hozzá zsirbansült burgonyát és tartármártást adunk.

Borjufej bécsi módra.

Hozzávalók 10 személyre: 2 kg borju fejhusa, 4 dkg zsir vagy vaj, 1 babérlevél, 30 dkg leveszöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér), 10 dkg vöröshagyma, 6 dkg liszt, 3 dkg capri, só, törött bors, 12 dkg uborka.

Izesitéséhez: 2 deci bor, 1 citrom, 3 dkg cukor.

A borjufejet sósvizben 15 percig előfőzzük, levét elöntjük, majd annyi melegvizzel tesszük fel főni, hogy a hust ellepje. Egy babérlevelet adunk a hus levébe. Közben egy külön edényben finom metéltre vágott zöldséget kevés vizben puhára főzünk. A finom metéltre vágott zöldség hamar megpuhul. Ügyeljünk arra, hogy szét ne főjjön. Ha a zöldség puha, kevés citromlevet adunk hozzá. A puhára főtt fejhust apró kockára, vagy metéltre vágjuk. Egy lábosba felhevitünk 4 dkg zsirt, 6 dkg liszttel, világosbarna rántást készitünk a finomra vágott vöröshagymával. A fejhus kifőzőlevével eresztjük fel, felforraljuk, majd hozzáadjuk a zöldséglevet, caprit, a felapritott borjufejet. Amikor jól forr, hozzáöntjük a bort, zöldségmetéltet és a kockára vágott uborkát. Kevés sóval, törött borssal, citromlével és égetett cukorral izesitjük. (Egy palacsintasütőben megpiritjuk a 3 dkg porcukrot, egy pár evőkanál hideg vizzel felereszt-jük, majd mézsürüre befőzzük. Ezt használjuk fel az étel izesitésére.)

Hozzá zsemlyegombócot vagy köményes burgonyát adunk.

Borjufej kirántva.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként 16—18 dkg borjufejhus (vásárcsarnokokban és mészárosoknál a belső rész készen, lefejtve, megtisztitva kapható), 1 citrom, 10 dkg liszt, 3 tojás, 20 dkg zsemlyemorzsa, 20 dkg zsir.

A borju fejhusát megmossuk, majd annyi vizben, hogy elfedje, fedő alatt, puhára főzzük. A vizet kevés sóval és citromhéjával izesitjük. Ha a borjufej puha, egyenlő darabokra, szeletekre vágjuk. A szeleteket gyengén megsózzuk, lisztbe, tojásba, zsemlyemorzsába forgatjuk, utána kétujjnyi zsirban lassan kisütjük. Tálalásig egy lefedhető lábasban gyüjtjük és meleg helyen tartjuk. Melegitett tálra tálaljuk, hozzá tetszés szerinti köretet, piritott, vagy tört burgonyát parajt vagy sóskát adhatunk. Ha piritott burgonyával tálaljuk, ugy külön csészében tartármártást adunk hozzá.

SERTÉSHUSOK

Sertés- vagy borju-kotlett brassói módra.

Hozzávalók 10 személyre: 10 db 12—14 dkg-os sertés karajszelet, só, 3 dkg liszt, 8 dkg zsir, 60 dkg savanyu káposzta, 3 deci tejföl, 20 dkg füstölt kolbász, 12 dkg vöröshagyma, 30 dkg fehér bab és 20 dkg szalonna.

Sertés hosszu karajból levágott 12—14 dekás kotletteket a gerinc csontjától megtisztitjuk, megveregetjük, gyengén besózva, kevés liszttel behintve, hirtelen átsütjük kisujjnyi forró zsirban. Egy sütőpléhet fagyos zsirral kikenünk s ujjnyi vastagon meghintjük mosott savanyu káposztával. Pár evőkanál tejföllel megöntözzük, majd rárakjuk a kisütött kotletteket. Minden kotlettre 3—4 karika kolbászt teszünk, majd meghintjük karikára vágott piritott vöröshagymával, melynek a zsirját is ráöntjük. Nagyszemü, puhára főzött fehér babbal beszórjuk, majd leöntjük a hus kisütőzsirjával. Tejföllel megöntözzük. Minden kotlett tetején levő babra egy vékony szeletke husos szalonnát bevagdosva, kakastaréjnak helyezünk és forró sütőben jó erősen párolva sütjük.

Sütési ideje a forrástól számitva 25—30 perc, mely idő alatt a szalonnadarabok jól átsülnek és az étel leve sem párolódik el.

Lapátkanállal tálaljuk melegitett tálba, vagy tűzálló tálban készitjük el az ételt.

Ugyanigy készül borjuhusból is.

Rizses husgombóc tejfölös gombamártással.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg 50 dkg sertéshus, 30 dkg rizs, két tojás, só, törött bors, 10 dkg vöröshagyma, 30 dkg champignongomba, 6 dkg liszt, 3 deci tejföl.

A hust megdaráljuk. A vöröshagymát nagyon finomra vágjuk fel, azután két dkg zsiron megpiritjuk és a darált husra öntjük. Sóval, törött borssal, két tojással és 30 dkg párolt rizzsel jól összegyurjuk. Vizes kézzel 20 db egyforma gombócot formálunk. A gombócokat egy vágódeszkára rakjuk. Egy serpenyőben felhevitett zsirban a gombócokat hirtelen átsütjük, azután tüzálló tálba rakjuk. Egy ujjnyi vizet öntünk a gombócok alá és a sütőbe tesszük őket. A gombát megtisztitva, megmosva szeletekre vágjuk és a hus kisütő zsirjában megpiritjuk. 6 dkg liszttel meghintjük, keverés közben kissé megpiritjuk, végül 1 deci vizzel és 3 deci tejföllel felereszt-jük. A mártást a tűzálló tálban lévő husgombócokra öntjük és az edényt a sütőbe visszatéve, a gombócokat még 15—20 percig pároljuk.

Köritésnek piritott burgonyát és fejes salátát adunk.

Egy megfelelő nagyságu husostálra asztalkendőt teritünk és ezen tálaljuk be a tűzálló edényt.

Hetelő.

Bőrös sertéshusból készült eredeti erdélyi étel.

Hozzávalók 10 személyre: 10 szelet 12 dkg-os bőrös sertéskaraj, 2 kg lchetőleg házilag kovászolt savanyu káposzta, só, törött bors, 20 dkg husos füstölt szalonna, 2 deci paradicsom, 1 kávéskanál tárkony, 3 deci tejföl, 10 dkg árpagyöngy.

A füstölt szalonnát vékony szeletekre vágjuk és egy mély lábosba rakjuk. A szalonnára rátesszük a savanyu káposzta háromnegyed részét. A bőrös karajszeleteket megveregetjük, bőrös részeit bevagdossuk és serpenyőben felhevitett zsirban világos rozsdavörösre sütjük. A kisült szeleteket a káposztára rakjuk rá. Azután a visszamaradt káposztát a szeletek fölé rakjuk. A kisütőzsirban felhevitjük a paradicsomot, hozzáadjuk a tárkonyt és a már előfőzött és lemosott árpagyöngyöt. A tűzről levéve, hozzákeverjük a tejfölt és ráöntjük a káposztára. Annyi lé legyen a káposztán, hogy egészen elfedje. Jó meleg, de nem tul forró sütőben legalább 1 és fél órán át sütjük. Ügyeljünk arra, hogy az étel teteje meg ne égjen. Ha leforrt a leve, egy kis vizzel öntözzük meg. A káposzta a hussal jól összepárolódik, igen izes lesz és napokig eláll.

Adhatunk hozzá zsirban piritott vagy tört burgonyát, vagy esetleg kukoricakását.

Felmelegitéskor öntsünk egy kis tejfölt a káposztára.

Bőrös sertés székelyesen.

Hozzávalók 10 személyre: 3 kg hus (fej, farok, lábak és csülök), só, törött bors, egy nagy fej hagyma, 3 deci tejföl, 15 dkg reszelt torma, 4 dkg liszt.

A bőrös részeket megkapargatjuk, megmossuk és forrásban lévő vizbe tesszük. Adunk hozzá egy fej tisztitott vöröshagymát, sót, törött borsot. Annyi vizet veszünk, hogy a hust elfedje. Lassu, gyöngyöző forrással főzzük puhára. Főzési ideje kb két óra. Ha a hus puha, reszelt tormát és egy kis borecetet adunk hozzá, azután összehabarjuk a lisztet a tejföllel és a forrásban lévő ételhez keverjük. Lassan felforraljuk. Ügyeljünk arra, hogy csak annyi leve legyen, mint egy becsináltnak s a negyedekbe vágott citrommal és vajas burgonyával tálaljuk be. Erdélyben puliszkával, azaz kukoricakásával köritik.

Erdélyi káposzta. (Sarmale.)

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg sertésoldalas, 50 dkg sertéscomb, 30 dkg marhahus, 50 dkg füstölt sovány sertéshus, 2 kg savanyu káposzta, 10 levél savanyitott fejeskáposzta, 10 dkg zsir, só, törött bors, 1 kávéskanál pirospaprika.

A felszelt sertésoldalast belerakjuk egy cseréplábasba. Ujjnyi vastagon meghintjük savanyu káposztával. A káposztára apró falatokra vágott sovány füstölt sertéshust rakunk. Ismét egy ujjnyi savanyu káposztát hintünk a hus tetejére. Az 50 deka sertéscombot a 30 deka marhahussal együtt megdaráljuk, egy tálban sóval, törött borssal izesitve, jól összegyurjuk. A káposztalevele-

ket a középen lévő vastag érnél kettévágjuk és a vastag ereket eltávolitjuk. A darált hust elosztjuk egyenlő kis adagokra és a fél káposztalevelekre rakjuk. Egészen kicsi töltelékeket csavarunk össze. Éppen ugy készitjük a tölteléket, mint a rendes töltött káposztánál.

A megtöltött leveleket a káposztára rakjuk, egy kis savanyu káposztával meghintjük és annyi vizet öntünk rá, hogy a felső réteg káposztáig érjen. Egy edényben felhevitjük a zsirt, elkeverjük pirospaprikával és a káposztára öntjük. A káposztát jó meleg sütőben vagy kemencében pároljuk, mégpedig az első félidőben kb. 40—50 percig fedő alatt. Azután levesszük a fedőt és fedő nélkül sütjük készre.

Minél többször melegitjük, annál jobb.

Citromos sertéslábak.

Hozzávalók 10 személyre: 10 db sertésláb, 2 citrom, 6 dkg vaj, 20 dkg leveszöldség, 6 dkg liszt, néhány alma, só, 2 citrom, 3 deci tejföl.

A megmosott és megtisztitott sertéslábakat egy lefedhető lábosban annyi vizben, hogy elfedje, puhára főzzük. Forrásközben lehabozzuk a levét. (Igen ajánlatos a hentessel kicsontoztatni a sertéslábakat, ugy hogy csak a körömcsontok maradjanak rajta a lábhuson.) Amikor a lábak puhulni kezdenek, akkor a zöldséget finom metéltre vágjuk és 6 deka vajon aranysárgára piritjuk. Meghintjük liszttel és kissé megpiritva hozzáadjuk a sertéslábakhoz. A lehámozott almákat nyolcadokra vágjuk és szintén a lábakhoz adjuk. Megizesitjük sóval és citromlével és lassan felfőzzük. Tejföllel leöntve tálaljuk. Külön tányérban negyedekre vágott citromot tálalunk be mellé. Izlésünk szerint körithetjük: zsemlyegombóccal, vajas metélttel vagy sósvizben főtt burgonyával.

Szerb lecsó lerakva.

Hozzávalók 10 személyre: 1½ kg zöldpaprika, 1½ kg paradicsom, 30 dkg vöröshagyma, 25 dkg husos szalonna, 8 dkg zsir, 1 kg burgonya, evőkanálnyi pirospaprika, só.

A zöldpaprikát bő vizben megnossuk, a csutkáját, magját leisztitjuk, vékony karikára vágjuk. Egy serpenyőben felhevitjük a zsirt és megpiritjuk benne a nagyon vékony karikára vágott vöröshagymát. Pirospaprikával ízesitjük és a tűzről levéve, 1—2 ujj karikára vágott pardicsomot teszünk bele. Egy mély, zománcozott sütőpléhbe, vagy tűzálló tálba először egy sor karikára vágott, héjában főtt burgonyát rakunk le, azután egy sor zöldpaprikaszeletet kb. kétujjnyi magasságban. A paprikát paradicsommal takarjuk be. Ismét zöldpaprikát és rá paradicsomot rakunk, arra ráöntjük a piritott hagymát, egyenletesen, hogy mindenhova jusson. Megsózzuk. Tetejére néhány szelet paradicsomot és karikára vágott főttburgonyát rakunk. A burgonya tetejére vékony szeletekre vágott husos füstöltszalonnát hintünk, a tetejét megöntözzük néhány evőkanál vizzel és jó meleg sütőben 35—40 percig sütjük. Lapátkanállal rakjuk bele a főzelékes tálba, vagy tűzálló edénnyel együtt adjuk be az asztalra.

A lecsóba belerakhatunk vékony karikára vágott virslit, kolbászt, szafaládét, vagy apró kockára vágott füstölthust is. Hozzá külön edényben párolt rizst vagy burist is adhatunk.

Zöldséges pörkölt.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg 50 dkg sertéslapocka vagy combhus, 30 dkg leveszöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér), 10 dkg zsir, 2 dkg édesnemes rózsapaprika, só, 2 deci paradicsom vagy 3 fej kimagozott és hámozott paradicsom, 5—6 db nagyon vékonyra vágott husos zöldpaprika, 30 dkg vöröshagyma.

A nagyon apróra vágott vöröshagymát egy lefedhető lábasba pirítsuk és zsiron megpiritjuk. Hozzáadjuk az egyenlő kockákra vágott és megmosott sertéshust és azt is jól lepiritjuk. Azután édesnemes rózsapaprikával, sóval ízesitjük és fedő alatt puhára pároljuk. A zöldséget 1 cm-es kockákra vágjuk s annyi vizben pároljuk szintén puhára, hogy elfedje.

Amikor a hus puhulni kezd, hozzáadjuk a zöldséget a levével együtt, később a finom metéltre vágott zöldpaprikát is a paradicsom levével, azaz az apróra vágott paradicsomokkal együtt. Az egészet jól összekeverjük és lassu tűzön tovább pároljuk. Főzési ideje kb. 1 óra 10 perc.

Melegitett tálra tálaljuk. Adhatunk hozzá főtt burgonyát, galuskát, párolt rizst vagy burist. Idénysalátával köritjük.

Inyencfalatok nyárson sütve.

Hozzávalók 10 személyre. 1 kg máj és kenyér, só, törött bors és 16 dkg zsir a kisütéshez.

Ujjnyi vastag kenyérszeleteket 5 pengős nagyságu pogácsaszaggatóval szurunk ki. A májat ugyanakkora vékony szeletkékre vágjuk fel, fakalapáccsal megveregetjük, kevés törött borssal behintjük. A kenyér- és májszeleteket alpakkából v. ezüstből készült 12—15 cm hosszu kis husnyársakra vagy pedig közönséges hurkapálcikákra huzzuk fel. A nyárson való elhelyezést májjal kezdjük, azután felváltva máj- és kenyérszeletkéket huzunk fel. A hozzávalót ugy osszuk el, hogy 10 db nyársra egyformán jusson. Egy kisebb serpenyőben felhevitünk legalább 2 ujjnyi zsirt, ebben a nyársakat átsütjük, ugy, hogy a kenyér rózsaszinüre piruljon. Ha sötétbarnára hagyjuk pirulni, akkor ehetetlen lesz. A kenyérszeletekkel együtt a köztük lévő májszeletkék is átsülnek hirtelen.

Tetszés szerint köritjük. Főzeléket is adhatunk hozzá.

Debreceni szelet.

Hozzávalók 10 személyre: 1.50 kg fartőszelet (sertésslussz-szelet), 8 dkg zsir, 20 dkg vöröshagyma, 30 dkg füstölt kolbász, 3 dkg édesnemes paprika, 3 deci tejföl, só, 1.80 kg burgonya, a burgonyához 6 dkg zsir.

A szeleteket megveregetjük, jól ellapitjuk, gyengén besózzuk, majd kevés liszttel beporozzuk. Egy serpenyőben felhevitett zsirban a szeletek mindkét oldalát világos rozsdabarnára sütjük. A kisült szeleteket egy lefedhető lábosba rakjuk. A kisütőzsirban megpiritjuk a finomra vágott vöröshagymát, pirospaprikával elkeverjük és kevés vizzel felereszt-ve, a szeletekre öntjük. Ebben a lében a szeleteket addig pároljuk, amig megpuhulnak. Elfőtt levét tejföllel pótoljuk. Amikor a szeletek puhák, hozzáadjuk a karikára vágott füstöltkolbászt és azzal még 5—6 percig főzzük. Közben a megtisztitott burgonyát apró kockákra vágjuk, egy sütőpléhbe tesszük, a 6 dkg zsirt hozzáadjuk és többször kevergetve, rózsaszinüre sütjük. A kész zsirban sült burgonyát megsózzuk és a szeletek mártásába belekeverjük. Melegitett tálon egyik oldalra rakjuk a szeleteket és a tál másik oldalán végig felhalmozzuk a kolbászos lében elkevert sült burgonyakockákat. Hozzá idénysalátát vagy más savanyuságot adunk.

Cigánytokány babbal.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg 50 dkg sertéslapocka, 1 kg 50 dkg tarkabab, 20 dkg vöröshagyma, 1 evőkanál piros paprika, só, törött bors, csapott kávéskanálnyi majoranna, 3 gerezd fokhagyma, 3 deci tejföl vagy joghurt, 10 dkg kukoricakása.

A megtisztitott babot gyengén sózott vizben puhára főzzük. A hust kisujjnyi darabokra vágjuk és megmossuk. Egy serpenyőben felhevitett zsirban megpiritjuk a finomra vágott vöröshagymát és hozzáadjuk a megmosott hust és azt is jól lepiritjuk. Összezuzott fokhagymával, majorannával, törött borssal ízesitjük, azután hozzákeverjük a pirospaprikát és annyi vizet öntünk rá, hogy a hust elfedje. Fedő alatt, gyakran keverve, puhára pároljuk a hust. Közben a babot is puhára főzzük. Egy mély tűzálló edénybe a következőképpen rakjuk le: először egy sor babot öntünk az edénybe lével együtt, de a lé nem lehet több, mint amennyi a babot ellepi. A babot meghintjük egy kis kukoricaliszttel. Következik egy sor bab, megöntözve tejföllel, majd ismét bab, kukoricakásával meghintve, ujra hus és tejföl. Az étel tetején is bab legyen. Ügyeljünk arra, hogy a lé, amely hus- és babléből és tejfölből áll, legalább egy ujjnyira elfedje az ételt. Jó meleg sütőben vagy kemencében legalább 25—30 percig sütjük.

Minél többször melegitett a tokány, annál jobb ízü. Melegitésnél egy kis vizet, vagy tejfölt öntünk rá.

Hogyan süssük a hurkát és friss kolbászt?

A hurka sütése: egy lefedhető lábosba ujjnyi vizet teszünk és azt felmelegitjük. Ebbe a vizbe rakjuk bele a véres-, májashurkát és jó meleg sütőbe tesszük. Amikor a hurka jól átmelegszik és a viz elforrt, egy kis forró zsirral öntjük le és világos rozsdabarnára sütjük. Igy elkészitve, a hurka szépen szeletelhető és adagolható.

Kolbász sütése: a friss, nem füstölt kolbász a legizletesebb, ha roston sütjük, de ha erre nincs módunk, serpenyőbe tesszük és nyilt lángon, kevés zsirban hirtelen, fedő nélkül sütjük ki. Nagy viz- és zsirtartalma miatt nem tesszük a sütőbe, mert leve a sütőben kifolyna és száraz lenne.

ÜRÜ- ÉS BÁRÁNYHUSOK

Az ürü- és bárányhusokról általában.

A bárány- és ürühus igaz barátai csak azok közül kerülnek ki, akik szeretik a változatos étrendet. Pedig a bárány- és ürühusról legtöbb ember csak azért mond rossz véleményt, mert igazán jól elkészitett, kifogástalan bárány- vagy ürühus-ételt még nem evett. A francia konyháért rajongók tudják csak értékelni a bárány- és ürühus-ételek kiválóságát. A tavaszi idényben a bárányfark, melyet roston, kirántva, becsináltnak készitenek el, a nemzetközi szállodák nagy étlapjain is az inyencfalatok között szerepel. A nyugateurópai ember bárány- és ürühus kultuszát Magyarországon minden vidék, a Tiszahát, Alföld, Erdély, Dunántul és Felső-Magyarország is nemcsak hirből ismerte. Husvétkor a tejes bárányból, pünkösdkor, aratáskor pedig ürühusból készülnek a legjobb ünnepi ételek. A szüret ünnepi asztalát is ürügulyással, ürüpörkölttel rakják meg. A birkagulyás az igazi magyar borkorcsolya is.

A fővárosi háziasszonyok igen nagy része némi ellenszenvvel viseltetik a bárány- és ürühusok iránt. Ez teljesen indokolatlan, mert mind a két fajta hus minden ételnek elkészithető. Igen ízes, kitünően ízesithető, konyhatechnikai szempontból is minden ételnek felhasználható husok. Az ürü husa angolosan is éppen ugy elkészithető, mint a marhahus. Párolt és kombinált ételeknek pedig kiválóak.

A bárány- és ürühusra, állitólag jellegzetes szaga miatt — mondják a tájékozatlan háziaszszonyok, hogy — „nem gusztusos". Az igazság kedvéért le kell szögeznem, hogy szaga van a sertés-, a marha-, a liba-, a kacsa-, szóval mindenféle husnak. Általában véve a kacsa husának van a legerősebb szaga, melynek eltávolitása erősebb füszerezést is igényel. Miért ne lenne meg a bárány- és ürühusnak is a jellegzetes szaga?

Ezek a husszagok igen könnyen eltávolithatók már főzés előtt azáltal, hogy az ízesitéshez használt sót reszelt citromhéjával keverjük össze és igy sózzuk meg a hust, husszeleteket. Tehát egészen ártatlan anyaggal, a citrom héjával eltávolithatjuk a hus szagát. Leveses ételeknél, pl. pörköltnek, paprikásnak, gulyásnak elkészitett ételeknél 1—2 gerezd szétdörzsölt fokhagyma, pár szem köménymag, vagy kakukfű, esetleg tárkony, kiválóan ízesitik a bárány- és ürühus-ételeket.

Ürütokány debreceni módra.

Hozzávalók 10 személyre: 1.50 dkg csontnélküli ürücomb, 25 dkg vöröshagyma, 12 dkg zsir, 2 kg burgonya, 2 dkg vöröspaprika, ½ kg paradicsom, ½ kg zöldpaprika, só.

Nyárson sütött inyencfalatok

A kicsontozott ürühust kisujjnyi vastag metéltre vágjuk fel és azután megmossuk. A finomra vágott vöröshagymát felhevitett zsirban aranysárgára piritjuk, hozzáadjuk a hust és állandó keverés közben addig piritjuk, mig leve el nem fől és csak a zsir maradt meg alatta. Meghintjük pirospaprikával és annyi vizet öntünk rá, hogy a viz elfedje. Sóval ízesitjük és fedő alatt puhára pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a karikára vágott zöldpaprikát, a héjától, magvától megtisztitott és apró szeletekre vágott nyers paradicsomot és az apró kockákra vágott burgonyát. Csak annyi vizet öntünk rá, hogy a viz az ételt ¾ részéig boritsa, azután lassu forralással addig főzzük, amig a burgonya meg nem puhul. Melegitett tálra tálaljuk, hozzá tejfölös uborkasalátát, kovászosuborkát, vagy fejessalátát adunk.

Ürügulyás alföldiesen.

Hozzávalók 10 személyre. 1.80 kg ürücomb vagy lapocka, 20 dkg vöröshagyma, 10 dkg füstöltszalonna, 2 evőkanál édes nemes pirospaprika, 1 kávéskanál köménymag, 2 gerezd fokhagyma, 6—8 db husos zöldpaprika, 4 db paradicsom, vagy 2 deci paradicsomlé, só, törött bors, 1 kg burgonya.

A csipetkéhez: 1 tojás, 20 dkg liszt és 1 mokka-kanál só.

A szalonnát apró kockákra vágjuk és egy lábosban megpiritjuk. Hozzáadjuk a vékony karikákra vágott vöröshagymát és az apró kockákra vágott, megmosott ürühust. Addig pároljuk, amig saját levét el nem főtte. Meghintjük pirospaprikával, a köménymagon szétdörzsölt fokhagymával, megizesitjük sóval és jól összekeverve, annyi vizet öntünk rá, hogy a viz elfedje. Fedő alatt, többszöri keverés közben puhára pároljuk. Amikor a hus puha, hozzáadjuk a paradicsomot és zöldpaprikát, az apró kockákra vágott burgonyát és 2½ liter vizzel eresszük fel. Lassan forralva addig főzzük, amig a burgonya meg nem puhul. Ekkor belefőzzük a szokásos módon elkészitett csipetkét, mellyel még 5 percig lassan tovább főzzük. Azután a tűzhely szélére helyezzük az edényt. Az ételt melegitett tálban szolgáljuk fel és melegitett tányérokat adunk hozzá.

Ürüszeletek kelkáposztával lerakva.

Hozzávalók 10 személyre: 2 kg kelkáposzta, 1.50 kg ürücomb vagy gerinchus, 10 dkg vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, fél citrom, só, néhány szem köménymag, 1 mokka-kanál majoránna, 3 deci tejföl, 2 deci paradicsom, 5 dkg reszelt sajt.

A megtisztitott és megmosott kelkáposztát ujjnyi széles metéltre vágjuk és forrásban levő vizben 6—8 percig előfőzzük.

A hártyáitól megtisztitott ürücombot vagy gerincet vékony szeletekre vágjuk, megveregetjük. Sóval behintve, kisujjnyi forró zsirban a hus mindkét oldalát rozsdavörösre sütjük. A paradicsomot megpiritjuk a hus kisütő zsirjában, egy kávéskanálnyi liszttel meghintjük, jól elkeverjük, 6 deci vizzel felereszt jük, egy kissé megsózzuk és felforraljuk. Egy tésztaszürő kanálba téve a kelkáposztát, levét lecsurgatjuk. Egy ujjnyi magas sor kelkáposztametéltet egy tűzálló tálba vagy zománcos sütőpléhbe rakunk, meghintjük majorannával, a husszeleteket ráhelyezzük, néhány szem köménymagot szórunk rá. Azután a kelkáposzta másik felét is ráöntjük és eligazgatjuk, ugyhogy a kelkáposzta egészen befedje a husszeleteket. Ráöntjük az elkészitett mártást és forró sütőben addig sütjük, mig a hus puha nem lesz. Ekkor tejföllel megöntözzük, reszelt sajttal meghintjük és tovább sütjük, amig a sajt világos sárgára nem pirult. Hozzá zsirban sült, vagy piritott burgonyát adunk.

Ürüszeletek savanyu káposztával.

Hozzávalók 10 személyre: 1.80 kg ürücomb, 15 dkg füstöltszalonna, 2 kg savanyukáposzta, 20 dkg vöröshagyma, 1 kávéskanál köménymag, 1 evőkanál kapor, 10 dkg zsir, 6 dkg liszt, 3 deci tejföl.

A hártyáitól megtisztitott ürücombot szeletekre vágjuk, megveregetjük és gyengén besózva, kevés liszttel meghintve, forró zsirban mind a két oldalát hirtelen kisütjük. A kisült szeleteket egy lábos aljára rakjuk és ráhintjük a kimosott és kinyomott savanyukáposztát. Köménymaggal, kaporral megszórjuk. A vékony karikákra vágott vöröshagymát a szelet kisütőzsirjában aranysárgára piritjuk, majd 3 deci vizzel felereszt jük és kockákra vágott szalonnával együtt a káposztára öntjük. Fedett lábosban, nem tul nagy lángon puhára pároljuk a káposztás hust. (Ha sütőben készitjük el, akkor is lefedve tartjuk az edényt a párolás első idejében.) Abban az esetben, ha a leve elfőtt, mielőtt a husszeletek megpuhultak volna, egy kis vizet öntünk rá és tovább pároljuk. Amikor már puha a hus, az ételhez adjuk a liszttel elkevert tejfölt, az ételt jól összerázzuk, vagy összekeverjük és még egyszer felforraljuk. A káposzta leve sűrű legyen. Melegitett tálra ugy tálaljuk, hogy alulra rakjuk a káposztát, a tetejére a husszeleteket és az egészet leöntjük a mártással. Hozzá, külön tálban, piritott vagy tört burgonyát adunk.

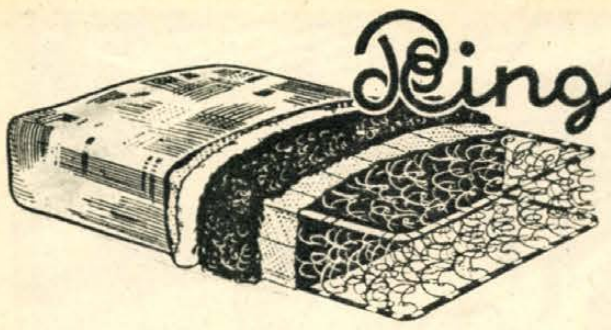
Bárányszeletek párisi módon.

Hozzávalók 10 személyre: 1.80 kg báránycomb, 12 dkg liszt, 3 tojás, 16—20 dkg zsir, só, liszt.

Az izmos hártyáitól megtisztitott báránycombhust egyforma szeletekre vágjuk, megveregetjük, reszelt citromhéjával elkevert sóval meghintjük. Egy tányérban felverünk 3 egész tojást, két evőkanál tejjel együtt. A szeleteket lisztbe és ezután a felvert tojásba mártjuk, bő, forró zsirban aranysárgára sütjük. Tálalásig egy lefedhető lábosba rakjuk és melegitett tálra tálaljuk. Vajas burgonyát, burgonyapürét, párolt rizsát, burist, sós vizben főtt és vajjal leöntött gyenge zöldfőzeléket és idénysalátát adhatunk köritésnek.

Hirtelenszeletek (natur) bárányból.

Hozzávalók 10 személyre: 1.60 kg báránycombhus (lábszárak nélkül), 12 dkg zsir, só, 8 dkg liszt, 4 evőkanál paradicsom, 3 dkg vaj 1 db citrom.



acélrugós párna

a legjobb, a legkényelmesebb fekvés, a legpihentetőbb ülés biztositéka.

Rugózásért 15 éves jótállás!

Kapható minden jobb kárpitosnál és lakberendezőnél.

Forgalomba hozza: „Ringató" vezérképviselet, Budapest, VII., Dohány-utca 39. Tel.: 225—676.

A hártyáitól megtisztitott báránycombot egyforma szeletekre vágjuk fel, majd vizbemártott husverő kalapáccsal vékony, lapos szeletekre veregetjük. A hus között lévő inakat éles késsel átvagdossuk. A szeleteket reszelt citromhéjával elkevert sóval hintjük be és egy tányéron legalább 20 percig tartjuk félretéve. Egy serpenyőben felhevitett kisujjnyi zsirban a grizeslisztbe mártott bárányszeleteket mindkét oldalon hirtelen átsütjük és azután egy lefedhető lábosba rakjuk. A paradicsomlevet megpiritjuk a kisütőzsirjában, meghintjük 1 kávéskanálnyi liszttel, jól elkeverjük és felereszt jük ½ liter vizzel. Kevés sóval ízesitve, felforraljuk és a szeletek alá öntjük.

A szeleteket sütés után egy kis olvasztott vajjal megöntözve, tálalásig lefedhető lábosban tartjuk. Melegitett tálra tálaljuk és a mártást alá öntjük. Tetszés szerint köritjük, párolt rizzsel, vajas burgonyával, sós vizben főtt és vajjal leöntött gyenge idényfőzelékkel, idénysalátával.

Igen ízletes a bárányszelet ugy is, ha a fenti mártással leöntjük, a vajat hozzáadjuk és egy lefedhető lábosban legalább 25 percig pároljuk. Igy elkészitve a bárányhus vajpuha és izben nagyon hasonló a csirke husához.

Báránycomb paradicsomosan.

Hozzávalók 10 személyre: 1.80 kg báránycomb, 1.20 kg nyers paradicsom vagy 6 deci paradicsomlé, 10 dkg zöldség, 10 dkg vöröshagyma, 8 dkg zsir, só, 1 citrom, 4 dkg liszt.

A báránycombokat kicsontozzuk, hártyáitól letisztitjuk. Reszelt citromhéjával elkevert sóval bedörzsöljük és 10 percig állni hagyjuk. Egy sütőpléhben felhevitjük a 8 dkg zsirt, a hust megforgatjuk benne és jó meleg sütőbe tesszük. Sütés közben zöldséget, néhány karikára vágott citromszeletet, finomra vágott vöröshagymát és néhány evőkanál vizet adunk hozzá. Sütés közben a hust többször megöntözzük. Ha a zöldség megpirult, a hust egy lefedhető lábosba tesszük, a levét meghintjük liszttel, kissé megpiritjuk, azután hozzáadjuk a paradicsomot (nyáron apróra vágott nyers paradicsomot használunk) és 2 deci vizet. A paradicsomos levet jól felforraljuk, szitán áttörjük és a pecsenyére öntjük. Forrás közben, izlés szerint, sóval és citrommal ízesitjük. Ebben a paradicsomlében a hust puhára pároljuk. Tálaláskor a pecsenyét vékonyan felszeleteljük és a mártással körülöntjük. Hozzá sajttal meghintett makarónit adunk.

Citromos bárányragu.

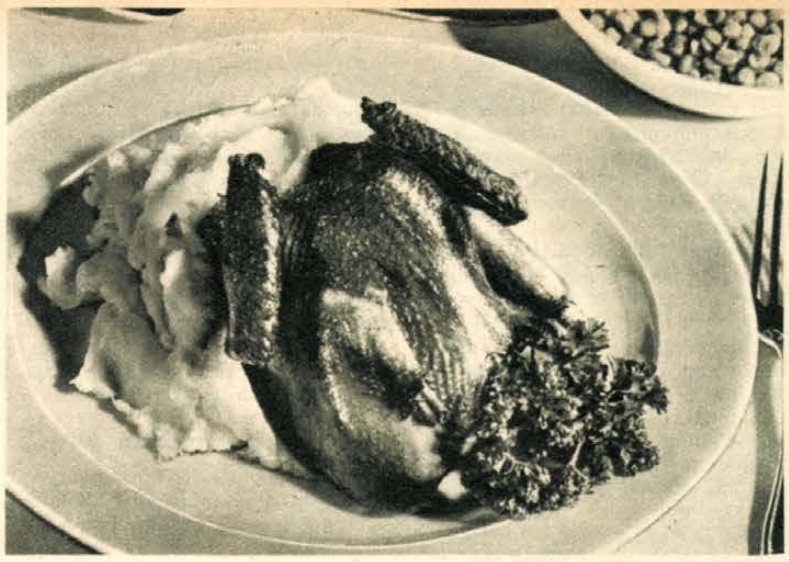
Hozzávalók 10 személyre: 2 kg báránylapocka vagy báránycomb, 30 dkg leveszöldség, 2 citrom, 5 dkg vaj, 6 dkg liszt, 5 deci tej, 2 evőkanál finomra vágott zöldpetrezselyem, só, törött bors.

A bárányhust egyenlő nagyságu kockákra vágjuk, azután egy tésztaszürőkanálba tesszük és forrásban levő vizzel leforrázzuk. Egy lefedhető lábasba tesszük fel és annyi vizet öntünk rá, hogy a viz elfedje. Sót és kávéskanálnyi citromhéjat adunk hozzá s az apró kockákra vágott zöldséggel puhára főzzük. Egy edényben felolvasztunk 6 dkg vajat, hozzákeverünk 6 dkg lisztet és habzásig hevitjük. Felereszt jük 5 deci tejjel és állandóan keverve, tejfölsürüségüre főzzük. A forrásban levő bárányraguhoz öntjük és jól összekeverjük vele. Sóval, citromlével, törött borssal és finomra vágott zöldpetrezselyemmel ízesitjük. (A kész ragumártás tejfölsürüségü legyen.) Vajas burgonyát, zsemlyemorzsa-gombócot, vagy sajtos spagettit adunk hozzá.

Ürühusleves.

Hozzávalók 10 személyre: 1.60 kg ürücomb, vagy lapockahus, 30 dkg zöldség, 2 szál kakukfű, egy középnagyságu vöröshagyma, 2 deci paradicsom, só, törött bors, 3 dkg zsir, 2 kis fej kelkáposzta, 3 db burgonya.

A hust a csontokról lefejtjük, tiz egyenlő szeletre vágjuk. 3 dkg zsirt felhevitünk és ebben mindkét oldalát hirtelen átsütjük. Azután a hust egy levesfazékba rakjuk, 3 és fél liter vizzel felfőzzük és bezöldségeljük, éppen ugy, mint a huslevest. Hozzáadjuk a két szál kakukfüvet, a megszurkált vöröshagymát, sót és törött borsot s lassu, csendes forrással megfőzzük a levest. 45—50 percnyi főzés után negyedekbe vágott két kis fej kelkáposztát, paradicsomot adjunk hozzá. Mikor a hus puha, 4—5, negyedekbe vágott meghámozott burgonyát teszünk bele. Addig főzzük, amig a burgonya megpuhul és a levesestálba kitálalva, apróra vágott metélőhagymával (schnittling) hintjük meg.



Császárjérce, tejfölös burgonyapürével és zöldborsóval köritve.

SZÁRNYAS-ÉTELEK

Császárjérce.

Hozzávalók 10 személyre: 2 db 1.20—1.50 kg-os hizlalt jércét vagy kappant használhatunk legjobban, személyenként 25—30 dekát számitva. Só, 15 dkg zsir, 15 dkg szalonna.

A megtisztitott poulárdot bő vizben megmossuk és a mellőre alatt ujjunkkal vagy egy evőkanál segitségével (ugy, mint a töltött csirkénél) a hus és bőr között rést nyitunk. Ebbe puha sonkaszalonnából papirvastagságu szeleteket teszünk és combcsontjait spárgával a püspökfalathoz kötjük. Kivül, belül gyengén besózzuk. Egy lefedhető sütőedénybe helyezzük és minden jércére 6 dkg felhevitett zsirt öntünk. Jó meleg sütőben sütjük. Ha a jérce puhulni kezd és bőre a sütéstől barnul, levébe még 2—3 dkg vajat dobunk, egy-két deci vizzel felereszt jük és sütés közben gyakran öntözzük. Ügyeljünk arra, hogy sütés közben a hus ki ne száradjon, tehát nem szabad tulforró sütőben sütni. Ha a jércék puhák, szép aranysárgára sültek, tálalásig meleg helyen tartjuk. Tálalás előtt a jércét felszeleteljük. A combjait ketté, a mellét hosszában négy-hat szeletre vágjuk. A szárnyról levágjuk a két kis vastag szárnyat és a hátát négy darabba vágjuk. Melegitett tálon a felvágott részeket összeilleszt jük. Először a hátát rakjuk a tálra, a két oldalára helyezzük a kettévágott combokat és szárnyakat, és a hátrészekre rárakjuk a vékony szeletekre vágott mellet.

A kisütőedényben levő pecsenye levét kevés vizzel felereszt jük, felforraljuk és külön mártáscsészébe leszürve adjuk asztalra. Hozzá gombás rizst vagy a poulárddal sütött kifliburgonyát, párolt szilvát vagy idénysalátát adunk.

Rizses libaaprólék gombával.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként 20 dkg libaaprólékot számitunk. Az aprólékhoz tartozik a liba feje, zuzája, felapritott háta; 8 dkg zsir, 20 dkg vöröshagyma, 20 dkg leveszöldség, só, törött bors, 20 dkg champignon gomba, 2 evőkanál zöldpetrezselyem, 1.20 kg rizs, 6 dkg reszelt sajt. (A rizs helyett vehetünk tarhonyát v. burist.)

A gondosan letisztitott és megmosott libaaprólékot feldaraboljuk. Szárnyait a forgócsontoknál vágjuk keresztül. Ügyeljünk arra, hogy az ételbe apró csontok ne kerüljenek. A csőröket a szem alatt vágjuk le és az állával együtt eldobjuk. A megmaradt fejrészt jól megmossuk és a nyakrésszel együtt öt-hat darabra vágjuk. A liba nyakát, bőrét hosszában vágjuk fel, azután a nyakán levő mirigyeket és látható ereket eltávolitjuk. A hátát hosszában vágjuk ketté és ujjnyi széles darabokra apritsuk fel. A felapritás után a libahust, forrázással megtisztitott lábaival együtt jó bő vizben megmossuk, tésztaszürő kanálba rakjuk és az öblitővizet lecsurgatjuk. Egy edényben felhevitünk 8 dkg zsirt és ebben 10 dkg finomra vágott vöröshagymát aranysárgára piritunk, beletesszük a libahust és kevergetéssel azt is jól megpiritjuk. Azután hozzáadjuk az apró kockákra vágott, 20 dkg leveszöldséget is és annyi vizet öntünk az edénybe, hogy a hust elfedje. Sóval, törött borssal izesitjük és fedő alatt pároljuk puhára. Ha a hus puhulni kezd, hozzáadjuk a negyedekbe vágott gombát és két evőkanál finomra vágott zöldpetrezselymet. A hust kevés lében teljesen puhára pároljuk. 80 dkg rizst forrásban lévő vizben, állandó keverés közben három percig előfőzünk. Tésztaszürő kanálba öntjük, bő hideg vizzel leöblitjük. A teljesen puhára párolt libahushoz keverjük. Kevés sóval utánaizesitjük, majd annyi vizzel öntjük fel, hogy a rizses hust elfödje. Az edényt lefedjük, jó meleg sütőbe tesszük és keverés nélkül igy pároljuk puhára a husra tett rizst. Melegitett tálra tálaljuk, reszelt sajttal meghintjük. Hozzá burgonya-, vagy fejes-, vagy zellersalátát vagy céklát adunk.

Lecsós csirke.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként ¼ csirke (60—80 dkg-os csirke a legmegfelelőbb), 12 dkg zsir, 1 kg husos zöldpaprika, 1 kg paradicsom, 20 dkg vöröshagyma, só, 2 dkg édesnemes paprika.

A megtisztitott 60—80 dekás csirkéket hosszában kettévágjuk. (A csirkét a gerince és a melle közepén vágjuk pontosan ketté.) Közvetlen a comb fölött ugy vágjuk negyedbe a fél csirkét, hogy az egyik részéhez kerüljön a csirke combrésze, a másik részéhez pedig a csirke fél mellrésze. Egy lábasban felhevitünk 10 dkg zsirt és beletesszük a finomra vágott vöröshagymát. Aranysárgára piritjuk, azután hozzáadjuk a feldarabolt csirkéket. A csirkehust addig piritjuk, mig a hus leve le nem sül és csak a zsir marad meg alatta. Ha megpirult, piros paprikával meghintjük, megsózzuk, azután 2—3 deci vizzel felereszt jük és fedő alatt pároljuk. Közben a csutkájától megtisztitott zöldpaprikákat nyolcadokba vágjuk, a paradicsom héját letisztitjuk, magjaitól eltávolitjuk s apró darabokra vágjuk. A paprikával együtt a puhára párolódott csirkéhez keverjük és többször kevergetve, fedő alatt szintén puhára pároljuk. Melegitett tálra tálaljuk, hozzá vajas burgonyát, piritott tarhonyát, galuskát vagy burist adunk. Idénysalátával adjuk az asztalra.

Csirke krémmártásban, zöldborsóval vagy spárgával.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként ¼ csirke (60—80 dekás csirke a legmegfelelőbb), 12 dkg vaj, 1.50 kg zöldborsó vagy spárga, 4 dkg liszt, só, 2 deci tejszin vagy édes tejföl, 2 evőkanál zöldpetrezselyem.

A megtisztitott 60—80 dekás csirkét felapritjuk ugyanugy, mint a rántani való csirkét szokás. A combjait egybehagyjuk, a mellét hosszában kettévágjuk, felhasználjuk a csirkék lábait, zuzáját, máját, és nyakát is. Egy lefedhető lábasban felhevitünk 6 dkg vajat, hozzáadjuk a megsózott csirkehust és azt fedő alatt, gyakran keverve, megpiritjuk. Közben a megtisztitott spárgát 2 cm-es darabokra vágjuk és annyi vizben főzzük meg, hogy éppen csak elfedje. Ha a spárga helyett zöldborsót használunk, azt is csak kevés vizben pároljuk puhára. Amikor a csirke puha, hozzáöntjük a spárgát, vagy zöldborsót, levével együtt, jól elkeverjük vele és felforraljuk. Egy edényben habzásig felhevitünk 6 dkg vajat és 4 dkg lisztet, felereszt jük 1 deci hideg vizzel és 2 deci tejszinnel vagy édes tejföllel. Állandó keverés közben tejfölsürüségüre főzzük, azután a csirke levéhez keverjük. Az egészet együtt tiz percig főzzük. Finomra vágott zöldpetrezselyemmel meghintve tálaljuk. Hozzá vajas burgonyát vagy spagettit adunk.

Gombás paprikáscsirke.

Hozzávalók 10 személyre: személyenként 25—30 dkg csirkehus, 25—30 dkg gomba, 12 dkg zsir, 18 dkg vöröshagyma, 2 dkg édesnemes paprika, 1 deci paradicsom, 3 deci tejföl, 2 kávéskanál liszt, só.

A csirkét felapritjuk, combját keresztben két darabba vágjuk, mellét hosszában két darabra, a szárnyakat a vastag szárnnyal egy-egy darabra, hátát 3-4 darabba. Nyakán a bőrös részt hosszában felvágjuk, mirigyeit és vastag, eres részeit letisztitjuk, lábait leforrázzuk, körmeit levágjuk. Egy tésztaszürő kanálba téve a csirkét, leöblitjük, majd a vizet a leöblités után teljesen lecsorgatjuk. Egy lefedhető lábasban felhevitjük a zsirt, megpiritjuk benne a finomra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a csirkehust és keverés közben megpiritjuk. Sóval, piros paprikával ízesitjük, azután néhány evőkanál vizzel felereszt jük és gyakori keveréssel puhára pároljuk. Ügyeljünk arra, hogy a csirkét ne vizben, hanem zsiros levében pároljuk puhára. Forrás közben izesitjük paradicsommal, majd hozzáadjuk a negyedekre vagy szeletekre vágott gombát. Ha a csirke puha, ugy a tejfölben habverővel simára keverjük a lisztet és a forrásban levő csirkére öntjük. Elkeverjük, felforraljuk s a tűzről levesszük. Melegitett tálra tálaljuk, hozzá galuskát, vajas burgonyát, vagy apróra tördelt makarónit adunk.

HUSPÓTLÓK

Főzelékekre adható feltétek

Bundás zsemlye.

Hozzávalók 10 személyre: 10 drb zsemlye, 3 drb tojás, 3 deci tej, só, 12 dkg zsir.

A zsemlyéket keresztben félbe, vagy 4 szeletre vágjuk. A felvágott zsemlyét egy tányérba öntött langyos tejbe, azután egy másik tányérban jól összekevert tojásba mártjuk és egy serpenyőben felhevitett forró zsirban kisütjük. Melegitett tálra tálaljuk.

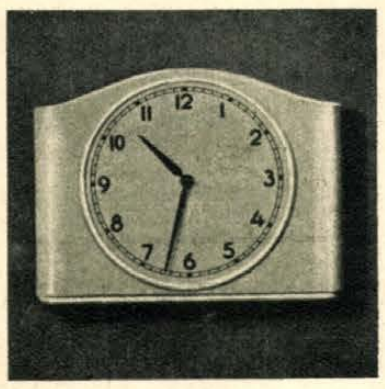
Mindenféle főzelékre adhatjuk feltétnek.

Rántott gomba.

Hozzávalók 10 személyre: 20—30 champignon gomba, 2 egész tojás, 1 deci tej, 16 dkg liszt, só, 12 dkg zsir.

Sürü palacsintatésztát készitünk a következő módon: Egy

Tökszelet kirántva.



Nem fog elkésni az ebéddel, ha percre pontos

SZINKRÓN-ÓRÁT vesz

Óragyár Kossuth Lajos-utca 5

keverőtálban elvegyitünk 2 tojást 1 deci tejjel és ½ deci vizzel, lassan hozzáadunk 16 deka lisztet és habverővel simára keverjük. A gombát egy villára szurva a palacsintatésztába mártjuk és forró zsirban sötét aranysárgára sütjük.

Melegitett tálra tálaljuk és zsirban sült petrezselyemmel meghintjük.

Önálló ételnek is adhatjuk, párolt rizssel, párolt burissal vagy törtburgonyával köritve.

Tökszelet kirántva.
(Kiváló huspótló.)

Hozzávalók 10 személyre: 20 szelet ujjnyi vastagságura vágott gyenge főzeléktök, 3 tojás, 15 dkg zsemlyemorzsa, só, 6 dkg liszt, 15 dkg zsir.

A megtisztitott tökszeleteket leöblitjük, gyengén besózzuk, rövid ideig állni hagyjuk. Amikor a só felolvadt, a szeleteket egymásután lisztbe felvert tojásba és zsemlyemorzsába mártjuk, majd ujjnyi forró zsirban, nem tul gyorsan, mindkét oldalán aranysárgára sütjük. Melegitett tálra tálaljuk. Éppen ugy körithetjük, mint a husszeleteket szokás.

Töltött gomba.

Hozzávalók 10 személyre: 20 drb nagy champignon gomba, 10 dkg főtt füstölthus vagy sonkavége vagy pecsenyemaradék, 10 dkg rizs, petrezselyem, só, törött bors, 6 dkg vaj, 2 deci tejföl, 3 dkg reszelt sajt, 2 tojás.

A gomba homokos gyökérrészét a szárról levágjuk és a gombát több vizben megmossuk. A gombák szárát levágjuk és a kivájt gombafejeket a következő töltelékkel töltjük meg:

A rizst egy kis vajjal puhára pároljuk, a gombaszárakat nagyon apróra vágjuk, azután összekeverjük a párolt rizzsel és az apró kockákra vágott hussal vagy sonkavéggel. Sóval, törött borssal és petrezselyem zöldjével megizesitjük és 2 egész tojással jól összekeverjük. Ezt a tölteléket jó magasan felpupozva nyomjuk bele a gombafejek kivájt részébe. A töltött gombákat egy vajjal kikent tűzálló tálba rakjuk. Miután forró sütőben 10 percig sütöttük, tejföllel megöntözzük és még 10 percig sütjük. A sütés által a gomba leve összesürüsödik a tejföllel. Reszelt sajttal meghintve tálaljuk az asztalra.

Bundás sonka.

Hozzávalók 10 személyre: 10 drb 4—5 dekás szelet főtt sonka, 2 egész tojás, 1 deci tej, 1 deci viz, 22 dkg liszt, só és 10 dkg zsir.

Egy keverőtálban 2 tojásból, tejből, vizből és lisztből sürü palacsintatésztát készitünk. A tésztát habverővel keverjük simára. A tálalás előtt 5 perccel a sonkaszeleteket a sürü palacsintatésztába mártjuk. Ügyeljünk, hogy a sonkaszeletet a tészta vastagon fedje. Forró zsirban a szeletek mindkét oldalát aranysárgára sütjük. Melegitett tálra tálaljuk.

Adhatjuk mindenféle főzelékre, mint feltétet. Ha önálló ételnek adjuk, burgonyával, sós vizben főtt és vajjal leöntött zöld főzelékkel, idénysalátával köritjük.

Sült sonka-szelet.

Hozzávalók 10 személyre: 10 drb vastag, kb. 6—7 dekás, nyers füstölt sonkaszelet, 6 dkg zsir.

A sonkaszeletek szélén levő siros részeket sürün bevagdosuk. A bevagdosott szeleteket egy serpenyőben felhevitett zsiron hirtelen rozsdavörösre sütjük. Forrón tálaljuk, kisütő zsirjával leöntve. Mindenféle főzelékre alkalmas feltétnek.

Sült sajtos-szeletek

Hozzávalók 10 személyre: 10 szelet tejeskalács, vagy 10 szelet tenyérnyi nagyságu fehér kenyér, 30 dkg reszelt sajt, 10 evőkanál tejföl, 5 dkg vaj, 3 deci tej.

A kenyér- vagy kalácsszeletek héját levágjuk, a szeleteket tejbe mártjuk és kivajazott sütőpléhre, vagy tűzálló tálra rakjuk, reszelt sajttal meghintjük, tejföllel megöntözzük és forró sütőben aranysárgára sütjük.

Főzelékekre, mint feltétet tálaljuk. Ha főételnek adjuk, minden kenyérszeletre egy tükörtojást rakunk rá s hozzá vajas burgonyát, parajt, sóskát vagy paradicsom-mártást tálalunk.

Párisi kosárka

Hozzávalók 10 személyre: 10 szelet 5 dekás párizsi (pariser), 6 dkg zsir, 10 drb tojás.

A vásárlásnál ügyeljünk arra, hogy a párizsiszeleteken rajta legyen a bőr, csakis igy használhatjuk. Egy edényben felhevitünk 6 dkg zsirt. Az edény olyan nagy legyen, hogy a tiz szeletet egyszerre tudjuk kisütni. A forró zsirban a párizsiszeletek kosárszerüen huzódnak össze. Ezekbe a kosarakba egy-egy nyers tojást ütünk és jó meleg sütőbe téve, addig sütjük, amig a tojás fehérje meg nem keményedik.

Adhatjuk mindenféle főzelékre feltétnek, vagy önállóan paradicsommártással, párolt rizzsel, vagy tört burgonyával köritve.

KÖRETEK

Rizses káposzta.

Hozzávalók 10 személyre: 1.50 kg kész savanyukáposzta vagy ugyanannyi házilag kovásszal savanyitott káposzta, 12 dkg zsir, 16 dkg vöröshagyma, 1 és ½ dkg pirospaprika, só, 3 deci tejföl, 20 dkg rizs vagy buris.

A kész savanyitott káposzta elkészitése annyiban tér el a házilag savanyitott káposztától, hogy a kész savanyitott káposztát bő vizben mossuk ki. A házilag kovászolt káposztát viszont nem mossuk ki, sőt a levéből is használunk az ételhez. A karikára vágott vöröshagymát egy lefedhető lábosban, felhevitett zsiron, aranysárgára piritjuk, pirospaprikával meghintjük és hozzáadjuk a káposztát. Annyi vizzel vagy kovászos káposztalével öntjük fel, hogy a lé a káposzta feléig érjen. Fedő alatt, többszöri keverés közben, puhára pároljuk. Ügyeljünk, hogy a káposzta alatt mindig legalább 1 ujjnyi lé legyen.

Amikor a káposzta puha, hozzáöntjük a tejfölt, a megmosott rizzsel elkeverjük és fedő alatt, a tűzhely szélén vagy a sütőben a rizst puhára pároljuk. Sertés- vagy marhasült mellé tálalhatjuk.

Tarhonyás bab.

Hozzávalók 10 személyre: 60 dkg aprószemü fehérbab, 60 dkg tarhonya, 12 dkg zsir, 10 dkg vöröshagyma, só, 1 kávéskanál pirospaprika, törött bors.

A megtisztitott babot sós vizben puhára főzzük. A viz lehetőleg fedje el a babot. Egy serpenyőben felhevitett 8 dkg zsiron sötétbarnára piritjuk a tarhonyát és a forrásban levő puha bab közé keverjük. Egy serpenyőben felhevitett 4 dkg zsiron megpiritjuk a finomra vágott vöröshagymát, elkeverjük egy kis pirospaprikával és a babra öntjük. A tarhonyát jól összekeverjük a babbal, közben sóval, törött borssal megizesitjük. A tűzhely szélén vagy kis lángon addig pároljuk, amig a tarhonya puha nem lesz.

Adhatjuk sertés- vagy marhasült mellé.

Zöld metélt.

Kukoricatokány.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg 20 dkg kukoricakásaliszt, 2 és ½ dkg só, 10 dkg zsir, 15 dkg vöröshagyma, 2 deci tejföl.

2 liter sós vizet felforralunk egy fazékban vagy habüstben. A forrásban levő vizbe lassan beleöntjük a kukoricakásalisztet és közben egy vastagabb főzőkanál nyelével állandóan kevergetjük. 6—8 percnyi főzés után levesszük a tűzről és elkeverjük a tejföllel. Forró vizbe mártott nagy evőkanállal kiszaggatjuk gombócformára, melegitett tálra rakjuk és karikákra vágott és zsirban sötétbarnára piritott vöröshagymás zsirral megöntözve tálaljuk.

Erdélyi juhturós puliszka.

Hozzávalók 10 személyre: 1.20 kg kukoricakásaliszt, 15 dkg juhturó, 1 liter tej, 1 liter viz, só, 6 dkg vaj.

Egy fazékban vagy habüstben felforraljuk a vizzel elkevert tejet és állandó keverés közben belefőzzük a darás kukoricalisztet. 6—8 percig kevergetve sürüre főzzük, majd a tűzről levéve, néhány percig lefedve tartjuk. Azután melegitett tálra egyben kiboritjuk. A juhturót káposztareszelőn durvára megreszelve ráhintjük a puliszka tetejére, olvasztott vajjal megöntözzük és forrón tálaljuk be.

Ha önálló ételnek adjuk, aludttejet, joghurtot vagy egészben sütött burgonyát tálalunk mellé.

Burgonyagombóc.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg burgonya, 35 dkg liszt, 2 tojássárgája, 4 dkg vaj, só.

A szitán áttört főttburgonyát a gyurótáblán összekeverjük, összemorzsoljuk a liszttel. Megsózzuk, hozzáadjuk a 2 tojássárgáját és gyorsan összegyurjuk vele. Lisztezett nyujtódeszkán 3 cm vastagságu hengerré nyujtjuk, egyforma darabokra vágjuk fel és tenyerünkben formázgatva, gombócokat készitünk.

A gombócokat forrásban levő sós vizben főzzük ki. Forrás közben, a második vagy harmadik percben a gombócok feljönnek a viz felszinére, de még nem főttek teljesen át, legalább 6 percig kell még főzni őket. Közben egy lefedhető lábosban vajat olvasztunk fel. A megfőtt gombócokat egy kis szűrőkanál segitségével kiszedjük a vizből és belerakjuk a vajba. A gombócokat lehetőleg csak a tálalás előtt néhány perccel készitsük el.

Gombás tarhonya.

Hozzávalók 10 személyre: 1.20 kg tarhonya, 15 dkg gomba (champignon-, szegfü- vagy csiperkegomba), 14 dkg zsir, só, törött bors, 6 dkg vöröshagyma.

10 dkg zsiron sötétaranysárgára piritjuk a tarhonyát. Közben egy másik edényben 4 dkg zsiron 6 dkg finomra vágott vöröshagymát piritunk és hozzáadjuk a jól megmosott és szeletekre vágott gombát. Keverés közben a gombát 3 percig piritjuk és a tűzről levéve, a piritott tarhonyába öntjük. A gombás tarhonyát annyi forró vizzel öntjük fel, amennyi teljesen elfedi, azután sóval és törött borssal izesitjük meg. Az edényt lefedjük és kis tüzön vagy a tűzhely szélén puhára pároljuk a tarhonyát. Formákba nyomkodva és abból tálra kiboritva vagy egyszerüen köretes tálba rakva tálaljuk

Polenta.
Eredeti brassói étel.

Hozzávalók 10 személyre: 1.20 kg kukoricakásaliszt, 10 dkg vaj, 15 dkg juhturó, 3 deci tejfel, 2.5 dkg só.

Egy fazékban vagy habüstben felforralunk 2 liter sóval izesitett vizet és a kukoricalisztet lassan, sugárban beleöntjük. Főzőkanál nyelével legalább 6—8 percen át állandóan kevergetve a kukoricakásalisztet, sürü polentát főzünk. Evőkanállal kiszaggatva a polentát, soronként lerakjuk egy vastagon kivajazott tűzálló tálba. Először egy sor polentát rakunk le, rászórunk néhány darabka vajat és egy kis szétmorzsolt juhturót, néhány evőkanál tejföllel megöntözzük, azután ismét egy sor polentát rakunk le, rá ujra vajat és juhturót szórunk és tejfölt öntünk. Forró sütőben legalább 25 percig sütjük, hogy a polenta tetején levő tejfölös juhturó világosbarnára süljön. Zsirban pirított burgonyával, fejessalátával köritve tálaljuk be.

Tejfölös burgonyapüré.

Hozzávalók 10 személyre: 2 kg burgonya, 2 és ½ dkg só, 2 deci tej, 3 deci tejföl, 6 dkg vaj.

A megtisztitott burgonyát annyi vizben, amennyi elfedi, puhára főzzük és azután leszürjük. A forró burgonyát áttörjük szitán, egy fazékba tesszük, hozzáadunk 6 dkg vajat, 2 deci forró tejet és 3 deci felmelegitett tejfölt. Habverővel jó simára kikeverjük, közben sóval megizesitjük. A burgonyapürés edényt lefedjük és tálalásig forróvizfürdőben tartjuk. Tálalás előtt a pürét ismét jól kikeverjük a habverővel és azután melegitett tálra rakjuk.

Kelbimbó angolszalonnával.

Hozzávalók 10 személyre: 2 kg kelbimbó, 20 dkg császárhus vagy angolszalonna, só, törött bors, 1 kávéskanál zsir.

A megtisztitott és több bő vizben megmosott kelbimbót forrásban lévő bő vizben puhára pároljuk. Forrás közben sóval izesitjük és ha azt akarjuk, hogy zöld maradjon, mogyorónyi szódabikarbónát adunk hozzá. Amikor a kelbimbó puha, tésztaszürő kanálba öntjük, levét lecsorgatjuk. A kanalat nem rázogatjuk, mert a rázás által a kelbimbót összetörjük.

Az ujjnyi széles, vékony szeletekre vágott császárszalonnát egy serpenyőben, kávéskanálnyi zsiron, aranysárgára piritjuk. A kelbimbót melegitett tálra tálaljuk, a piritott császárszalonnával körülrakjuk, kisütőzsirjával leöntjük. Ha főételnek adjuk, akkor zsirban piritott burgonyával vagy törtburgonyával köritve tálaljuk be.

Zöld metélt.
(Huspótló-ételekhez.)

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg liszt, 2 db tojás, egy kis só, 40 dkg spenót, 5 dkg vaj, késhegynyi szódabikarbóna.

A megtisztitott spenótot forrásban lévő vizbe rakjuk, hozzáadjuk a szódabikarbónát és 6—8 percig főzzük, majd tésztaszürő kanálba öntjük, hideg vizzel leöblitjük, jól lecsorgatjuk, a vizet jól kinyomkodjuk, a spenótot szitán áttörjük. Egy tálban összegyurjuk a tésztát a következőképpen: 1 kg szitált lisztre 2 tojást ütünk, megsózzuk, hozzáadjuk a szitán áttört főtt spenótot és az egészből jó kemény tésztát gyurunk. Jól kidolgozzuk, azután két részre osztjuk és két levélre nyujtjuk ki. Tetszés szerint vékony vagy széles metéltre vágjuk és forrásban lévő sós vizbe kifőzzük, ugy mint a rendes metélt tésztát szokás. A tésztát szürőkanálba szedjük, a vizet kirázzuk és a metéltet egy lábosba téve, olvasztott vajjal összekeverjük. Tálalásig lefedve tartjuk.

Melegitett tálra tálaljuk, negyedekre vágott keménytojással díszitjük és reszelt sajttal meghintjük.

Zöldséggel töltött rizskoszoru.

Hozzávalók 10 személyre: 40 dkg rizs, 8 dkg vaj, 10 dkg gomba, 3 dkg zsir, 30 dkg kelbimbó, 30 dkg zöldborsó, 30 dkg karotta, 30 dkg zöldbab, 1 drb 60—80 dekás karfiol.

A karfiolt egy nagy edényben gyengén sózott vizben puhára főzzük. A többi zöldséget külön-külön edényben kis vizben kissé megsózva puhára pároljuk. A rizst forrásban levő bő vizben keverés közben 3 percig előfőzzük, azután tésztaszűrő kanálba öntjük és leöblitjük. A megtisztitott gombát szeletekre vágva 3 dkg zsiron megpiritjuk és egy kis sóval megizesitjük. A gombára ráöntjük a rizst, jól összekeverjük vele és annyi vizzel eresztjük fel, amennyi elfedi. Az edényt lefedve; a rizst puhára pároljuk a tüzhely szélén, vagy a sütőben. Tálaláskor a rizst vizzel kiöblitett koszoruformába rakjuk, néhány percre a sütőbe tesszük és melegitett tálra boritjuk a formával együtt. Addig nem huzzuk le róla a formát, mig a puhára párolt zöldségeket le nem szürtük. Amikor ez megtörtént, akkor a koszoruformát eltávolitjuk, a koszoru közepébe elhelyezzük a karfiolt és a koszoru köré tálaljuk külön-külön, halmokban a zöldségeket. A zöldséghalmokat olvasztott vajjal öntjük le. Jó forrón tálaljuk be az asztalra. Adhatjuk mint hustalan ételt önállóan, vagy finom köretnek szárnyasok, angolos husok és pecsenyék mellé.

Házilag készitett zsemlye.

Hozzávalók 10 személyre: 75 dkg liszt, 1½ dkg só, 15 dkg vaj, 4 deci tej; 3 dkg élesztő, 9 dkg liszt, 1½ deci tej és 1 kávéskanál porcukor a kovászhoz.

Először kovászt készitünk a következőképen: Egy edényben fakanállal jól összekeverünk 9 dkg lisztet, 3 dkg élesztőt 1 kávéskanálnyi cukorral és 1½ deci langyos tejjel és meleg helyen megkelesztjük. A megkelt kovászhoz hozzáadjuk a 75 dkg melegitett és leszitált lisztet, a sót és kb. 4 deci langyos tejjel inkább lágy, mint kemény tésztát dagasztunk. Amikor a tészta jól összeáll, hozzáadjuk a 15 dkg olvasztott vajat és addig gyurjuk, dagasztjuk, amig a tészta a vajat teljesen föl nem szedte. A tésztát nagyon alaposan kidolgozzuk, azután lisztezett nyujtódeszkán 5 cm átmérőjü hengeralakra kinyujtjuk. A hengert egyforma nagyságu 3½ dekás darabokra vágjuk fel, a tésztadarabokból kis cipókat formázunk és ezeket vajjal kikent sütőpléhre, egymástól 4 ujjnyi távolságra kirakjuk és meleg helyen megkelesztjük. Amikor a zsemlyék annyira megkeltek, hogy még egyszer olyan nagyok, mint kelés előtt voltak, akkor egy csészében elkevert egész tojással, vagy egyszerüen langyos vizzel (bár a tojással megkentek mutatósabbak) megkenjük és középmeleg sütőben világos aranysárgára sütjük őket. A zsemlyéket néhány napon át adhatjuk reggelihez, uzsonnához. Bemelegitve a másnapos zsemlye ismét ropogós lesz.

Rizibizi.

Hozzávalók 10 személyre: 60 dkg rizs, 6 dkg vaj, vagy zsir, só, 1 kg kifejtett zöldborsó, egy kávéskanál porcukor.

A megtisztitott, kifejtett zöldborsót annyi vizzel, amennyi elfedi, puhára főzzük. Főzés közben egy kis sóval és 1 kávéskanál porcukorral izesitjük. Bő, lobogó, forró vizben a rizst 3 percig előfőzzük, majd tésztaszűrő kanálba szürjük és leöblitjük. (A félig megfőtt rizs nem ragad össze, minden szeme külön áll). Egy lefedhető lábosban felhevitjük a zsirt, vagy vajat és erre rátesszük a rizst, a rizsre ráöntjük a puhára párolt zöldborsót és összekeverjük vele. Egy kis sóval megizesitjük. Ha a zöldborsónak kevés leve volt, vizzel pótoljuk. A rizibizit fedő alatt, sütőben puhára pároljuk. (A párolás alatt nem szabad a rizst kevergetni.)

A kész rizibizit evőkanál segitségével vizzel kiöblitett formákba rakjuk, azután melegitett tálra kiboritva, tálaljuk. A lé, amiben a zöldborsót főztük, el kell fedje a rizst.

TÉSZTÁK

Lekváros gombóc.

Hozzávalók 10 személyre: 80 dkg szitán áttört főttburgonya, 45 dkg liszt, 2 tojás sárgája, só, 25 dkg szilvalekvár, 4 dkg vaj, 10 dkg zsir, 14 dkg zsemlyemorzsa, 10 dkg cukor.

A frissen főzött, leszürt, majd szitán áttört burgonyát összekeverjük a liszttel, a sóval és a tojás sárgájával. A tésztát gyorsan összegyurjuk, majd két részre osztjuk és 2 db fél cm vastagságu levélre nyujtjuk. Egyenletes darabokra vágjuk fel, a darabok közepére mogyorónál nagyobb lekvárt helyezünk és egyforma nagyságu gombócokat formálunk. Közben egy nagyobb fazékban bő vizet forralunk, egy kis sóval megizesitjük és a gombócokat a forrásban levő vizbe befőzzük. Attól számitva, hogy a gombócok a viz tetejére feljöttek, lassu főzéssel még 4—6 percig főzzük tovább. Zsirban megpiritjuk a zsemlemorzsát, egy szürőkanál segitségével kiszedjük a gombócokat a vizből, belerakjuk a morzsába és jól összerázzuk benne, hogy köröskörül morzsások legyenek. A gombócokat lehetőleg csak közvetlenül a tálalás előtt főzzük ki. A morzsában megforgatott gombócokat melegitett tálra tálaljuk és porcukorral meghintjük.

Cseresznyés táska.

Hozzávalók 10 személyre: 60 dkg turó, 2 egész tojás, 35 dkg liszt, 6 dkg cukor, 1 citrom reszelt héja, 1 kg. cseresznye vagy 40 dkg cseresznyeíz, 10 dkg vaj. A lehintéshez 12 dkg porcukor, 1 kávéskanál törött fahéj, 10 dkg dió.

Egy tálban elkeverjük a szitán áttört tehénturót 2 egész tojással, azután összegyurjuk a citromhéjával, a cukorral és a liszttel. Lisztezett nyujtódeszkán vékonyra elnyujtjuk (éppen ugy kezeljük, mint a lekváros derelyét), a tészta egyik felére rárakjuk a kimagozott cseresznyét (télen a cseresznyeízt), az üres tésztát a cseresznyékre hajtjuk és derelyevágóval darabokra vágjuk. A derelyevágó vágás közben a táskák szélét egyszersmind jól össze is nyomja. Egy lábasban forrásban lévő, bő vizbe főzzük a táskákat. Amikor feljönnek a viz tetejére, még további 4 percig főzzük és egy kisebb szürőkanállal egy nagyobb szürőkanálba szedjük a táskákat, ügyelve arra, hogy össze ne törjenek. A tésztát a szürőkanálban meleg vizzel leöblitjük, a vizet jól lecsurgatjuk, egy lábosba rakjuk és olvasztott vajjal leöntve, tálalásig meleg helyen tartjuk. Melegitett tálon tálaljuk és a porcukrot elkeverve egy kis fahéjjal és a dióval a tésztára hintjük.

Meggyes lepény.

Hozzávalók 10 személyre: 8 tojás, 22 dkg cukor, 44 dkg liszt, 1 csapott kávéskanálnyi sütőpor, 4 dkg vaj, 1 kg nyers meggy vagy meggybefőtt kimagozva.

A 8 tojás sárgáját és a cukrot kikeverjük egy evőkanál vizzel és könnyedén hozzáadjuk a 8 tojás kemény habját. Végül belekeverjük a sütőporral elvegyitett lisztet is. A tésztát vastagon kivajazott és liszttel kihintett sütőpléhbe öntjük, egyenletesen ráhintjük a kimagozott meggyet és középmeleg sütőben lassan megsütjük. Vizbemártott késsel felszeleteljük és vaniliás porcukorral meghintve tálaljuk be.

Rácsos tészta.

Hozzávalók 10 személyre: 42 dkg liszt, 18 dkg porcukor, 20 dkg vaj, vagy zsir, 1 citrom reszelt héja, egy kis törött fahéj, 1 egész tojás, 3 evőkanál tejföl. Töltésére: tetszés szerint barack-, cseresznye- vagy ribizliíz. Bekenésre 1 egész tojás, meghintésére 5 dkg mandula.

A lisztet, a cukrot, a fahéjat és a citromhéjat összmorzsoljuk, a vajjal, azaz a zsirral, hozzáadjuk a tojást, a tejfölt és gyorsan összegyurjuk. A tésztát lemérjük, 60 százalékából, egy szélnélküli sütőpléhen, 1 cm vastagságu, téglalakú lepényt nyujtunk és tetszés szerinti izzel megkenjük. A tészta másik feléből, irónnál vékonyabb rudakat sodrunk és ezeket a lekvárral bekent tésztára, rácsalakban felrakjuk. Egy csészében jól összekeverünk egy tojást és megkenjük vele a rácsokat. A lepényt meghintjük hámozott és durvára vágott mandulával és jó meleg sütőben aranysárgára sütjük.

Vizes késsel, langyos állapotban szeletekre vagy kockákra vágjuk fel és egy kis cukorral meghintve tálaljuk be.

Francia kifli.

Hozzávalók 10 személyre: 55 dkg vaj, vagy 50 dkg növényzsir (esetleg margarin), 10 dkg cukor, 3 egész tojás, 15 dkg mandula, 1 kávéskanál vaniliás cukor, 55 dkg liszt.

Egy tálban jól kikeverjük a vajat a cukorral, hozzáadjuk egyenként a 3 tojást, a vaniliás cukrot, a darált mandulát és végül az 55 dkg lisztet. Nyomózsákba ujjnyi vastag csillagcsövet helyezünk, a nyomózsákba beletesszük a tésztát és csillagcsővel kifliformákat nyomunk, egy vizesruhával áttörölt, liszttel meghintett, azután lerázott sütőpléhre. (Aki először készit ilyen kiflit, annak azt ajánljuk, hogy a sütőpléhre fehér papirost tegyen, mert sütés közben a kiflik a pléhen gyorsan megbarnulnak.)

A kifliket jó meleg sütőben sütjük és vaniliáscukorral meghintve tálaljuk.

Ha egészen apró kifliket formálunk, akkor azokat teasütéménynek is adhatjuk. Igen kiadós, kitünő tészta.

Diplomata-pudding.

Hozzávalók 10 személyre: 3 tojásból készült 1 napos piskótatészta, apró kockákra vágva, 10 dkg cukrozott gyümölcs, vagy 10 dkg befőtt a leve nélkül, 16 dkg porcukor, 8 egész tojás, 8 deci tej, ½ rud vanilia.

Egy nagy, 10—12 személyes puddingformát, (esetleg két hatszemélyes puddingformát) vastagon kivajazunk és porcukorral kihintjük. A piskótatésztát és a gyümölcsöt apró kockákra vágva, a puddingformába rakjuk. Egy habüstben a 8 egész tojást jól összekeverjük a porcukorral, a tejjel, a vaniliával, azután gőzre téve, állandóan kevergetve a habverővel, sürü krémmé főzzük. A krémet a piskótával kirakott puddingformába öntjük és a puddingot kifőzzük a következő módon:

Egy lefedhető fazékba 4 ujjnyi vizet öntünk, a puddingformát belerakjuk és 45—50 percen át gőzöljük. A formára nem tesszük rá saját fedelét, hanem ahelyett egy ráillő fazékfedővel fedjük be. Azonkivül letakarjuk a gőzölő fazekat is saját, hozzáillő fedelével. A fedőket bármikor le tudjuk venni és egy villát szúrva a puddingba ellenőrizhetjük, hogy megfőtt-e már. T. i. amikor a pudding kész, a beleszúrt villa száraz marad.

Gyümölcsös rizsfelfujt.

Hozzávalók 10 személyre: 50 dkg rizs, 8 deci tej, 6 egész tojás, 16 dkg cukor, 1 citrom heja, 4 dkg vaj, 3 evőkanál szitált zsemlyemorzsa, 60 dkg kimagozott cseresznye-, vagy meggybefőtt, (60 dkg apró kockára vágott sárgadinnyebefőttet, vagy párolt almát is vehetünk).

A rizsát forrásban lévő bő vizben 3 percig főzzük, utána tésztaszűrőkanálba öntjük és bő hideg vizben lemossuk. A kimosott rizst egy lefedhető lábosba teszszük, tejjel leöntjük és egészen kis tüzön, vagy a tűzhely szélén puhára pároljuk. (Az előirt módon főzött rizs szemei nem ragadnak össze.) Amikor a rizs megpuhult, levesszük a tűzről és lehütjük. 6 tojás fehérjét kemény habbá verjük és miközen továbbverjük a habverővel, hozzáadjuk a porcukrot. 6 tojás sárgájával jól összekeverjük előbb a rizst, azután pedig a cukros habot és a vaniliát, vagy a citrom héját. Vastagon kivajazott és zsemlyemorzsával kihintett zománcozott sütőpléh, vagy nagyobb tortaformába beleöntjük a tészta felét, a gyümölcsöt egyenletesen rászórjuk és a gyümölcsre ráöntve a tészta másik felét, jó meleg sütőben aranysárgára sütjük. A sütés ideje 20—25 perc. Felszeletelve, porcukorral meghintve tálaljuk be az asztalra.

Mazsolásmetélt pudding.

Hozzávalók 10 személyre: A metélthez: 60 dkg liszt, 1 tojás, só, 3 dkg vaj.
A kötőanyaghoz: 10 dkg mazsola, 6 dkg vaj, 5 dkg liszt, 3 deci tej, 16 dkg cukor, 6 egész tojás, egy kis citromhéj vagy vanilia, esetleg narancshéj. A forma kikenéséhez 2 dkg vaj.

A szokásos módon metélttésztát gyürunk 60 dkg lisztből, 1 tojásból, egy kis sóval és vizzel összedolgozva. A metéltet gyengén sós vizben kifőzzük, a kifőzött metéltet 3 dkg vajjal összekeverjük, majd meleg helyen hagyjuk és elkészitjük a kötőanyagot. Egy edényben habzásig felhevitünk 6 dkg vajat 5 dkg liszttel együtt, felseresztjük tejjel és állandó keverés közben jó sürüre főzzük. Olyan sürü legyen, hogy egyben váljon le az edény oldaláról. A tüzről levéve, de amikor még meleg, hozzákeverjük 6 tojás sárgáját. A 6 tojás fehérjéből vert kemény habhoz hozzáadjuk a porcukrot és az

Rizibizi.

Mandulás csókok.

ízesitő citromhéjat, vaniliát, vagy narancshéjat és a cukros, megízesitett habot alaposan összekeverjük a tojásos alapanyaggal. Ehhez hozzáadjuk a kifőzött metéltet és a megmosott mazsolát is. A tésztát tetszésünk szerint vagy vastagon kivajazott és szitált zsemlyemorzsával kihintett pudingformába tesszük és 3—4 ujjnyi vizben 40—45 percig főzzük, vagy ugyancsak kivajazott, kihintett kuglófsütőbe tesszük és jó meleg sütőben 30—35 percig sütjük.

Melegitett tálra tálaljuk, porcukorral meghintve. Hozzá külön csészében vanilia-, vagy borsodót adunk.

Mandulás csókok.

Hozzávalók 10 személyre: 6 tojás fehérje, 18 dkg cukor, egy kis reszelt citromhéj és vanilia 30 dkg mandula.

A tojások fehérjét kemény habbá verjük és hozzákeverjük a szitált porcukrot. Megízesitjük citromhéjjal, vaniliával és azután egy főzőkanállal hozzákeverjük a darált mandulát. (A mandula lehet héjával darált vagy tisztitott mandula.) Nyomózsákba tesszük és széles sima csővel egyforma nagyságu halmokat nyomunk vajazott és liszttel meghintett sütőpléhre. Gyenge tűnél inkább szárítjuk, mint sütjük. Ha a csókok keményedni kezdenek, minden csók közepébe főzőkanál nyelével kis mélyedést nyomunk, majd gyümölcsizzel töltjük meg. Igy szárítjuk a tésztát tovább.

Adhatjuk teához, vagy italokhoz.

Kávé-felfujt.

Hozzávalók 10 személyre: 5 zsemlye vagy 20 dkg tejeskenyér, 10 dkg vaj, 3 deci erős feketekávé, 6 tojás, 16 dkg mandula, egy kis vanilia.

A zsemlyéket vagy a tejeskenyeret felvágjuk apró kockákra, 2 dkg vajjal együtt egy sütőpléhre rakjuk és a sütőben egy kissé megpiritjuk, kiszáritjuk. A megpiritott kockákat kivesszük a sütőből, egy tálra rakjuk, forró fekete kávéval meglocsoljuk, azután lefedjük és félretesszük. 6 tojás fehérjét kemény habbá verjük, a habhoz hozzákeverjük a porcukrot, a tojások sárgáját és a megdarált mandulát. Végül hozzáadjuk a leforrázott tejeskenyér-, azaz zsemlyekockákat és egy kis vaniliával megizesitjük. Az egészet jól összekeverjük, vastagon kivajazott pudingformába öntjük és egy lefedhető fazékban, 3 ujjnyi vizben, a forrástól számitva az időt, 35—40 percig gőzöljük.

Tej-, vagy vanilia-sodót adunk hozzá.

Madelaine

Madelaine.

Hozzávalók 10 személyre: 6 dkg vaj, 15 dkg cukor, 3 tojás sárgája, 3 tojás habja, 12.5 dkg liszt, fél citromlé és citromhéj.

A vajat, tojássárgáját 10 dkg cukorral, reszelt citromhéjjal és levével habosra keverjük, hozzáadjuk a tojás habját, melybe 5 dkg porcukrot kevertünk és a szitált lisztet is. Vajazott, liszttel hintett apró kuglófformákat félig töltünk s a tésztát közepesen meleg sütőben kisütjük.

Vaniliás porcukorral hintjük meg.

Mazsolafelfujt.

Hozzávalók 10 személyre: 10 dkg vaj, 12 dkg liszt, 3 deci bor, 1 késhegynyi törött fahéj, 1 kávéskanál reszelt citromhéj, 15 dkg tisztitott, áztatott mazsola, 6 egész tojás, 18 dkg cukor.

Egy edényben habzásig felhevitünk 8 dkg vajat és 12 dkg lisztet, majd felereszt jük a borral és állandóan kevergetve olyan sürüre főzzük, hogy az edény oldaláról leváljon. A tűzről levesszük, hozzákeverjük a citromhéjat, a fahéjat. 6 tojás fehérjét kemény habbá verjük. (Ha a hab keményedik, még 4—5 percig tovább verjük, mert a jól felvert tojáshab könnyiti a tésztát.) A kemény habot tovább verve belekeverjük a porcukrot. A 6 tojás sárgáját a boros főzethez keverjük, hozzáadjuk a kemény cukros habot is és az egészet alaposan összekeverjük.

Kivajazott tűzálló tálba rétegenként öntjük a tésztát. Először 1 sor tésztát öntünk, meghintjük mazsolával, megint tészta következik mazsolával meghintve, végül a tetejére ismét tésztát öntünk. Középmeleg sütőben 22—25 percig sütjük. Amikor a tészta nem ragad rá a beleszurt spékelőtűre vagy hurkapálcára, akkor nem kell tovább sütni. Vaniliás porcukorral meghintve tálaljuk. Igen jóizü, zamatos, gyorsan elkészithető tészta.

KUKORICALISZTBŐL KÉSZÜLT TÉSZTÁK

Vajaspogácsa.

Hozzávalók 10 személyre: 26 dkg kukoricás liszt, 12 dkg vaj, 2 dkg élesztő, kevés tej, 2 tojás sárgája, 2 evőkanálnyi tejföl és kevés só.

22 dkg kukoricás lisztet, 12 dkg vajat összemorzsolunk. A 2 dkg élesztőt kevés tejben feloldjuk s 2 tojás sárgájával, két evőkanálnyi tejföllel és pici sóval összegyurjuk. Nyujtódeszkán elnyujtjuk és igen apró pogácsákra szaggatjuk. Egy darab elkevert tojással bekenjük és aztán forró sütőben szép világosra sütjük.

Őszibarack befőtt piritott mandulába forgatva.

Őszibarack-befőtt piritott mandulában megforgatva.

A befőtt őszibarackokat vagy a nyersen meghámozott és kettévágott, citromos cukros vizben párolt fél őszibarackokat durvára vágott, piritott mandulában megforgatjuk és a mag helyét eperdzsemmel töltjük meg. Tejszínhabra helyezve desszertnek adhatjuk vagy fagylalt, parfait diszitésére használhatjuk.

Töpörtyüs pogácsa.

(Omlós.)

Hozzávalók 10 személyre: 58 dkg kukoricás liszt, 25 dkg darált töpörtyü, kevés só, 3 dkg élesztő, 4 evőkanálnyi langyos tej, egy kávéskanálnyi porcukor, 2 tojás sárgája, egy egész tojás, 10 dkg zsir és néhány kanálnyi tejföl.

25 dkg kukoricás lisztet, 25 dkg darált töpörtyüt, kevés sót, 3 dkg élesztőt (melyet előzőleg elkevertünk 4 evőkanálnyi langyos tejjel és egy kávéskanálnyi porcukorral), 2 tojás sárgáját és egy egész tojást, 10 dkg zsirt, pár kanálnyi tejfölt előkészitünk a gyuródeszkára.

A lisztet a töpörtyüvel és a zsirral összemorzsoljuk, majd hozzáadjuk az élesztőt és a többi hozzávalót, jól kidolgozzuk és pihentetjük. Azután elnyujtjuk kétujjnyi vastagságra, bevagdossuk és a pogácsaszaggatóval kiszurjuk. Utána még igazitunk rajtuk egy kés hátával és bekenjük a tetejüket egy elkevert egész tojással. Forró sütőben szép világosbarnára sütjük. Sütési ideje legalább 35 perc s ha gyorsan találna pirulni, ugy középmeleg sütőben kell tovább sütni.

Igen izletes borkorcsolya vagy uzsonnasütemény.

Sajtos pogácsa.

Hozzávalók 10 személyre: 31 dkg kukoricás liszt, 12 dkg vaj, két dkg olvasztott élesztő, egy egész tojás, pici só, 8 deka reszelt sajt és négy-öt evőkanálnyi tejföl.

25 dkg kukoricás lisztet és 12 dkg vajat összemorzsolunk, 2 dkg olvasztott élesztővel, egy egész tojással, kevés sóval, 8 dkg reszelt sajttal és két veőkanálnyi tejföllel. Összegyurjuk és 15 percig hüvös helyen pihentetjük. Majd elnyujtjuk, besodorjuk és kiszaggatjuk. Ekkor megkenjük tojással, sajtot hintünk rá és forró sütőben világosra sütjük.

A fenti két anyagot felhasználhatjuk rudacskák (stangli) készitésére is.

Sós linzer.

Hozzávalók 10 személyre: 50 dkg kukoricás liszt, 30 dkg vaj, 3 tojás sárgája, 1 dkg só és 6 evőkanál tejföl.

A lisztet összemorzsoljuk a vajjal, majd hozzátesszük a sót, a tojás sárgáját s a tejföllel is összegyurjuk. Aztán ujjnyi vastagságra elnyujtjuk és mint a pogácsát, késsel bevagdossuk. Háromvagy négyszögletes darabkákra vágjuk és sütőlapra tesszük. Egy egész tojást jól elkeverünk csészében s ezzel bekenjük a pogácsákat. Közepesen meleg sütőben sütjük.

Teához vagy borhoz adjuk.

Stangli és sajtos rud.

Hozzávalók 10 személyre: 38 dkg kukoricás liszt, 15 dkg vaj, só, 4 evőkanál tejföl, 2 dkg élesztő, 10 dkg reszelt sajt, 5 evőkanál tej és 1 kockacukor.

A lisztet összemorzsoljuk a sajttal, hozzákeverjük a tejet, a cukorral elkevert élesztőt, a tejfölt és összegyurjuk. Jól kidolgozzuk és kisujjnyi vastagságura elnyujtjuk. Megformáljuk a rudacskákat, megkenjük tojással, reszelt sajttal is meghintjük és közepesen meleg sütőben megsütjük.

A tésztát elkészithetjük ugy is, hogy nyujtófával elnyujtjuk irónvastagságura, késsel egyforma rudacskákra vágjuk és rárakjuk a sütőlapra, megkenjük, sajttal meghintjük és kisütjük.

Almáslepény.

Hozzávalók 10 személyre: 65 dkg kukoricás liszt, 20 dkg vaj, 16 dkg porcukor, 3 dkg élesztő, 2 deci tej, egy kávéskanálnyi porcukor, egy egész tojás, 1 és fél kg alma és 12 dkg cukor.

65 dkg kukoricás lisztet és 20 dkg vajat összemorzsolunk 16 dkg porcukorral és egy kis reszelt citromhéjával. Aztán egy csészében felolvasztunk 3 dkg élesztőt 2 deci tejjel és egy kávéskanálnyi porcukorral. Ezt aztán a liszthez keverjük egy egész tojással és gyorsan összegyurjuk. Ezután egy félóráig pihentetjük. Akkor kettéosztjuk a tésztát. Felét elnyujtjuk egy sütőlapon egy centiméteres vastagságban s középmeleg sütőben sütjük ki félig. Aztán egy és fél kg almát megtisztitunk, egy kis citromos, cukros vizben lepároljuk. Aztán tésztaszürőkanálon átszürjük, lecsepegtetjük és a tésztára öntjük. Egyenletesen eligazitjuk, majd a tészta másik, nyers felét is elnyujtjuk és az almás részre teszszük. Ezt is eligazitjuk, egy egész tojást elkeverünk egy csészében, bekenjük vele a lepényt. Öt perc mulva ismételten bekenjük és egy vizbe mártott villával csikokat huzunk a lepény tetején keresztbe. Aztán közepesen meleg sütőben kisütjük. Ha kisült, vizbe mártott késsel felvágjuk és meghintjük vaniliás cukorral.

Kukorica (piskóta-)torta.

Hozzávalók 10 személyre: 2 egész tojás, 4 tojás sárgája, 15 dkg porcukor, négy tojás fehérje habbá verve, egy kis reszelt citromhéja, vagy vanilia, 15 dkg kukoricás liszt és 4 dkg olvasztott vaj.

2 egész tojás, négynek a sárgáját, 15 dkg porcukorral elkeverünk, majd négy tojás fehérjéből vert jó kemény habot is hozzákeverünk egy kis reszelt citromhéjával, vagy vaniliával s végül 15 dkg szitált kukoricás lisztet. Az egészet jól elkeverjük s vajazott és alul papirral bélelt tortakarikába tesszük és középmeleg sütőben sütjük. Ha kihült, tetszés szerint felvághatjuk és gyümölcs- vagy egyébfajta krémmel tölthetjük.

Püspök-kenyér.

Hozzávalók 10 személyre: 25 dkg cukor, 8 tojás habja, 8 tojás sárgája, 25 dkg kukoricás liszt, 25 dkg héjával metéltre vágott mandula, 12 dkg mazsola, egy kevés rum, 4½ dkg olvasztott vaj.

A tojások kemény habját elkeverjük 25 dkg szitált porcukorral, belékeverjük a sárgáit és 25 dkg kukoricás lisztet, majd 25 dkg metéltre vágott mandulát és mazsolát. Két evőkanálnyi rummal jól elkeverjük és vajazott formába öntjük. Lassu tüzön, közepesen meleg sütőben sütjük.

Ha kihült, éles késsel vékony szeletekre vágjuk és ugy adjuk fel.

Homok-torta.

Hozzávalók 10 személyre: 12 dkg vaj, 6 tojás, 12 dkg porcukor, 1 evőkanálnyi citromlé, egy kevés reszelt citromhéja, 18 dkg kukoricás liszt, ½ dkg sütőpor.

12 dkg vajat 6 tojás sárgájával habosra keverünk, 12 dkg porcukorral, egy evőkanálnyi citromlével és egy kevés reszelt citromhéjjal. 6 tojás fehérjének kemény habját habarjuk hozzá, végül 18 dkg kukoricás lisztet, melybe ½ dkg sütőport kevertünk el. Vajjal kikent és alul papirral bélelt tortaformában, középmeleg

BELICZAY
méhviasz-padlóbeeresztő és padlópaszta
Kapható:
VII., Csányi-utca 3. V., Deák Ferenc-utca 12.
és a jobb festéküzletekben és drogériákban.

Zsemlye-pudding, párolt cseresznyével.

sütőben sütjük. A sütés előtt megszórhatjuk a tetejét hámozott, hosszukásra vágott mandulával. Ha kihült, vaniliás cukorral hintjük meg, vagy csokoládémázzal vonjuk be s ugy adjuk fel.

Zsemlyepudding.

Hozzávalók 10 személyre: 5 drb vizeszsemlye, 5 deci tej, 6 dkg vaj, 16 dkg cukor, 8 tojás, egy kis citromhéj vagy vanilia.

A zsemlyéket tejbe áztatjuk, kinyomjuk és husdarálón átdaráljuk. A megdarált zsemlyéket egy tálban jól elkeverjük a citromhéjjal vagy vaniliával és a tojások sárgájával. A tojások fehérjét kemény habbá verjük, azután a habot tovább verve, hozzáadjuk a porcukrot. A cukroshabot összekeverjük a tojások sárgájával elkevert zsemlyékkel. A tésztát vastagon kivajazott, zsemlyemorzsával kihintett puddingformába öntjük. A formát egy lefedhető fazékban, 3—4 ujjnyi vizben, a forrástól számitott 45—50 percig gözöljük. Melegitett tálra tálaljuk és hozzá barackízt vagy málnaszörpöt adunk.

ESPRESSO-ÉTELEK ÉS ZÖLDSALÁTÁK

A zöldsaláták elkészitése nagyon egyszerü. A megtisztitott salátákat (lehet csipkesaláta, madársaláta, endivia- vagy fejessaláta) igen bő vizben megmossuk, hogy levelei közül a homok s por jól kimosódjék. Aztán szitára vagy szürőkanálba rakjuk, hogy a viz lecsorogjon róla. Mindenekelőtt azonban előre elkészitünk egy sós, ecetes és cukros oldatot, melyhez egy kis vizet is öntünk tetszés, izlés szerinti mennyiségben. Ebbe aztán beleforgatjuk a salátákat, tálra rakjuk és egy kis lével és olajjal leöntve asztalra adjuk. Az ecet helyett használhatunk citromlevet is.

Vöröscékla-saláta.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg vörösrépa, cékla és 1½ deci borecet, melyet 3 dkg cukorral, sóval, köménymaggal és tormával izesitünk.

1 kg vöröscéklát 3—4 órán át puhára főzünk. A puhára főtt vörösrépát felszeleteljük. A fűszerekkel kevert borecetet vizzel meghigitjuk, ráöntjük és tormával izesitjük.

Majonézos burgonyasaláta.

Hozzávalók 10 személyre: 60 dkg héjában főtt és megtisztitott kifliburgonya, 2 deci olajból és 2 tojás sárgájából készült majonéz, só, egy citrom leve, ½ deci tejföl, 1 deci borecet.

A karikára vágott burgonyát kissé megsózzuk, leöntjük a féldeci borecettel, melyet elkevertünk féldeci vizzel. Ezt jól összevegyitjük, ráöntjük a majonézt, melybe a féldeci tejfölt s a citrom levét belekevertük. Aztán az egészet jól összekeverjük és citromkarikákkal díszitve adjuk asztalra.

Majonézos paradicsomsaláta.

Hozzávalók 10 személyre: 8 drb paradicsom és majonéz-mártás.

Az érett paradicsomot megtisztitjuk a csutkájától s forró vizbe mártjuk, hogy a héja megrepedjen. Akkor lehámozzuk a héját, magvától is megtisztitjuk és majonéz-mártással leöntjük.

Zellersaláta.

Hozzávalók 10 személyre: 60 dkg megtisztitott zeller, 2 deci ecet, só, viz, 3 dkg cukor, olaj és citrom leve.

A citromos vizben puhára főtt zellert megtisztijuk, felszeleteljük és ecettel, sóval, vizzel, cukorral és olajjal készitjük el.

Babsaláta.

Hozzávalók 10 személyre: 60 dkg bab, karikákra vágott vöröshagyma, 2 deci borecet, 1 dkg só, 3 deci viz, 3 dkg porcukor.

A sós vizben puhára főtt babot finom karikákra vágott vöröshagymával együtt a következő ecetes lébe tesszük: 2 deci borecetet, 1 dkg sót, 3 deci vizet és 3 dkg porcukrot jól elkeverünk s ebbe tesszük a babot a hagymával. Végül leöntjük olajjal és meghintjük törött borssal.

Sárgarépa-saláta.

Hozzávalók 10 személyre: 30 dkg főtt sárgarépa, 30 dkg főtt burgonya (kifliburgonya), só, 1½ deci ecet, 3 dkg cukor és 2 evőkanál páclé.

A főtt sárgarépát karikára vágjuk, a főtt burgonyát (lehetőleg kifliburgonya legyen) szintén. Aztán sós, ecetes, cukros páclevet készitünk, annyit, hogy a salátát elfedje és egy-két órán keresztül ebben hagyjuk állni. A salátának nem szabad erősen ecetesnek lenni. A kevert salátát a tál közepére rakjuk, majd finom metéltre vágott fejessalátával köritjük. De lehet madársalátával is körülrakni a tálat.

Ugyanezt a salátát elkészithetjük majonéz- vagy tartár-mártással.

Vegyes saláta.

Hozzávalók 10 személyre: 30 dkg (kifli-)burgonya, 30 dkg gyenge zöldbab, 15 dkg spárgafej, 3 drb hámozott és kimagozott almaparadicsom, 1½ deci ecet, 2 evőkanál olaj, só, cukor és törött bors.

Megfőtt, vékony karikákra vágott burgonyát, gyenge zöldbabot, spárgafejet és a hámozott és kimagozott almaparadicsomot vékony szeletekre vágjuk és gyengén marináljuk ecettel, olajjal, cukorral, sóval és borssal.

Olasz saláta.

Hozzávalók 10 személyre: 30 dkg burgonya, 3 nagy alma, 1½ deci ecet, ½ deci olaj, 2 drb zeller, só, bors, 3 drb paradicsom, 2 drb fejessaláta és 1 deci majonéz.

A szeletekre vágott főtt burgonyát bepácoljuk a szeletekre vágott almával, ecettel, olajjal, zellerrel, sóval és borssal. Magnélkü.li hámozott paradicsomot karikákra vágunk és fejessalátával és hig majonézzel összekeverjük. Kúpalakban tálaljuk és paradicsomszeletekkel rakjuk körül.

Keleti saláta.

Hozzávalók 10 személyre: 10 db burgonya, ecetes céklalé, olaj, só, bors, metélőhagyma és 2 drb zeller.

Tiz darab szép, de nem lisztes burgonyát megfőzünk, meghámozunk, felszeleteljük és ecetes céklalében olaj, só, bors és metélőhagyma hozzáadásával egy éjszakán át marináljuk. Két darab zellert megtisztitunk, fél centiméter vastag szeletekre vágjuk és négy percig főzzük. Ekkor a vizet leöntjük róla és a szeleteket széles metéltre vágjuk és elegyitjük tartármártással. Tálaláskor a tál közepére a vörös salátát és köréje a fehér zellersalátát rakjuk koszorualakban.

Heringsaláta.

Hozzávalók 10 személyre: ½ kg főtt burgonya, 4 db sóshering, 2 tojás, 2 deci olaj, 1 deci tejföl, só, törött bors, 2 dkg cukor, 1 citrom.

A heringeket megtisztitjuk, kibelezzük és egy kevés ecetes vizben áztatjuk. A főtt burgonyát apró kockákra vágjuk, enyhén megsózzuk és fél citrom levével elkeverjük. Készitünk egy majonézt: 2 tojás sárgáját, 2 deci olajjal, egy kevés sóval, citrom levével, tejföllel vagy tejszinnel elkeverünk. Az áztatott heringet ujjnyi vastag szeletkékre, falatkákra vágjuk fel, de előbb a gerincét eltávolitjuk. A hering lehetőleg ne legyen bőrös, tehát megtisztitva keverjük a burgonyával és a törött borssal izesitett majonéz-mártásba. A heringsalátát az összekeverés után lehetőleg 1—2 óráig hideg helyen tartjuk, s kúpalakban tálaljuk. Főtt, keménytojás-szeletekkel és citromkarikákkal díszitve adjuk fel.

Pácolt ponty.

(Marinált ponty.)

Hozzávalók 10 személyre: 10 szelet 16—20 dkg-os rántott ponty, 15 dkg vöröshagyma, borecet, só, cukor és törött bors.

A teljesen kihült kirántott pontyszeleteket leöntjük az ecetből, vékony karikákra vágott hagymából és füszerből készült hideg páclével, 3—4 órai pácolás után tálalhatjuk.

Az ecet helyett használhatunk fehér bort is.

Rák-parfait.

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg paradicsom, egy citrom, kevés só, 15 dkg rákvaj, 9 dkg liszt, egy szelet vöröshagyma, 6½ deci tejföl, 2—3 szelet szardella, 15 dkg párolt rizs, 20 db ráknak a fark- és olló-husa.

1 kg paradicsomot megpárolunk, szitán áttörjük. Nyolcadliter tejfölt hozzákeverünk, citromot, sót hozzáadunk. Fagylaltgépben keményre fagyasztjuk és egy parfaitformát megtöltünk vele ugy, hogy a közepe üres maradjon.

Ezen üreget megtöltjük a következővel: 150 gr rákvajat felolvasztunk, hozzákeverünk 3 kanál finom lisztet, egy szelet vöröshagymát megpárolunk benne, majd kivesszük, feltöltjük fél liter tejföllel és sürüre főzzük. Izlés szerint adunk hozzá szardellát és citromlevet és ráöntjük a vajban párolt rizsre, amihez előzőleg hozzákevertük kb. 20 ráknak apróra összevágott husát, összehabarjuk, kihütjük és ha egészen kihült, beletesszük a parfaitforma üregébe s az üreget paradicsomfagylalttal befedjük s az egészet jégen állni hagyjuk.

Tálaláskor a parfait-t rákfarkakkal diszitjük, köréje pedig petrezselyemlevélkéket, kaviárral töltött fél tojásokat rakunk, vagy pedig a kimaradt töltelékkel töltjük meg a tojásokat és mindegyik tetejébe szardellaszeletekből rácsot rakunk.

Hideg töltöttparadicsom halsalátával.

Hozzávalók 10 személyre: 8 drb egyforma nagyságu paradicsom, 10 dkg főtt burgonya, 10 dkg apró kockára vá-

Az igazi jó háziasszony minden ételt maga izlel meg.

gott főtt zöldség, 2 drb alma, 10 dkg zöldborsó, 16 dkg főtt halhus, 2 deci tartármártás és só.

Az érett paradicsomokat szürőkanálon forró vizbe mártjuk, megtisztitjuk a héjától, eltávolitjuk a magvait, ecetes, sós vizben áztatjuk kissé. Egy tálban összekeverjük a zöldségeket, melyeket már mind egyforma apró kockákra vágtunk, kissé besóztuk és citromlével izesitjük. Aztán két deci jó sürü tartármártással és a hal apróra vágott husával összekeverjük. Ezzel a keverékkel megtöltjük a paradicsomokat, azután üvegtálra rakjuk őket. A tálat aspikkal diszitjük s ugy adjuk asztalra. Ügyeljünk, hogy a paradicsomok oldalain a mártás le ne folyjon.

Erdélyi paprikasaláta.

Hozzávalók 10 személyre: 8 nagy husos zöldpaprika, 15 dkg szalonna, 1½ deci borecet, metélőhagyma, 3 dkg cukor, só és 1 gerezd fokhagyma.

Nagyon husos paprikát megsütünk parázson, aztán hideg vizbe mártjuk és a bőrét lehuzzuk. Nagy gerezdekre vágjuk s tálba rakjuk. Borecetet fokhagymával, sóval és cukorral felforralunk s a salátára öntjük. Két-három órán át hagyjuk állni. Tálalásnál metélőhagymával (snidlinggel) meghintjük és a szalonnából ugynevezett kakastarajokat sütünk s a saláta köré rakjuk.

Burgonyasaláta (egyszerü).

Hozzávalók 10 személyre: 60 dkg burgonya, 1 fej vöröshagyma, 2 deci borecet, só, egy kis cukor és törött bors 2—3 kanál olaj.

A héjában megfőtt és megtisztitott burgonyát karikára vágjuk s a borecettel elkevert 1 deci vizzel leöntjük, a karikára vágott vöröshagymával elvegyitjük. Aztán izesitjük sóval, törött borssal és cukorral s ráöntjük az olajat. A tetejére egy kis finomra vágott metélőhagymát vagy törött borsot szórunk.

Kaliforniai saláta.

Hozzávalók 10 személyre: 15 dkg champignon gomba, 20 dkg zeller, 20 dkg alma, 2 deci majonéz-mártás, 1 deci vörösbor, 20 dkg hideg borjusült, 1 likőrös pohárnyi konyak, só, törött bors, metélőhagyma és citromlé.

A gombát és zellert külön-külön edényben sós, citromos vizben puhára főzzük, majd vékony szeletekre, illetve metéltre felvágjuk. Két megtisztitott almát szintén apró kockákra vágunk s ugyancsak vékony finom metéltre vágjuk fel a hideg sültet is. 2 deci majonézbe öntsünk 1 deci vörösbort s kis likőrös pohárnyi konyakot és citromlevet, jól összekeverjük és ráöntjük a hussal elkevert zöldséges almára. Legalább 1 órára hideg helyre, lehetőleg jégszekrénybe helyezzük. Üvegtálon kup-alakban tálaljuk és finom metéltre vágott fejessalátával, tojásszeletekkel és aszpikkal diszitjük.

Sárgarépa-saláta.

Hozzávalók 10 személyre: 80 dkg vagy 1 kg sárgarépa, 1½ deci ecet, 2 evőkanálnyi olaj, 4 dkg cukor, só és viz.

A megtisztitott sárgarépát finom, hosszukás metéltre vagy karikákra vágjuk és sós vizben megfőzzük. A vizet aztán leszürjük róla, leöntjük hideg vizzel és salátás tálban megsózzuk, meghintjük borssal s ecettel (esetleg citrommal), olajjal a megszokott módon készitjük el.

Spárgasaláta.

(Csirágsaláta.)

Hozzávalók 10 személyre: 1 kg spárgát megtisztitunk és sós vizben előrefőzzük. Aztán lecsorgatjuk szitán és kihütjük, 3 deci tartármártás, egy kis citromlé és só. Egy kávéskanálnyi metélőhagyma (Schnittling).

A lecsorgatott, főtt spárgát apróra vágjuk s egy kis citromlével és sóval megizesitjük és az előre elkészitett 3 deci tartármártással összekeverjük s ugy tálaljuk.

Tetejét finomra vágott metélőhagymával szórjuk meg.

Francia saláta.

Hozzávalók 10 személyre: 60 dkg héjában főtt, letisztitott és apró kockákra vágott burgonya, 40 dkg apró kockákra vágott petrezselyemgyökér, sárgarépa és zeller. Mindezt előtte jó puhára főzzük. 2 apró kockákra vágott borizü alma, 15 dkg előfőzött gyenge zöldborsó, 2 tojás sárgájából készült mayonaise-mártásból jóizü tartármártás és 2 apró kockára vágott savanyuuborka.

A fentieket teljesen szárazon (tehát a főtt zöldséget miután szitán lecsorgattuk, konyharuhában jól átrázzuk s igy száritjuk meg) a burgonyával, alma-kockákkal és az uborkával elvegyitjük, erre öntjük a kész tartármártást. Jól összekeverjük s egy kis sóval és citromlével izesitjük.

Ezt a salátát adhatjuk: hideg husok mellé, hideg tojásokhoz, halételekhez, mint kisérőételt v. mint alapot.

Ha külön salátának adjuk fel, ugy főtt keménytojás-szeletekkel és citromkarikákkal díszitve adjuk fel.

Dinnye mayonaise-ban.

Hozzávalók 10 személyre: 1 érett, jóizü kemény sárgadinnye, 2 tojás sárgája, 2 deci olaj, egy kis só, törött bors, 1 deci tejföl, 1 citrom és 3 deka cukor.

A héjától megtisztitott és metéltre vágott sárgadinnyét kissé megsózzuk, törött borssal meghintjük s a citrom levével összekeverjük. Közben elkészitjük a jó kemény mayonaise-mártást, citromlével, sóval, cukorral és tejföllel izesitjük és a dinnyeszeletkékre öntjük. Jól összekeverjük s üvegtálon ½ sárgadinnye héjában citromkarikákkal és tojásszeletekkel díszitjük — aztán tálalhatjuk. Hideg husok vagy szárnyasok mellé adhatjuk.

Mayonaise- és zöldbab-saláta.

Hozzávalók 10 személyre: 60 dkg gyenge zöldbab, 2 tojás és két deci olajból készült mayonaise, egy citrom leve, borecet, só, 1 deci tejföl és 1—2 deka porcukor.

A gyenge zöldbabot megtisztitjuk és lehetőleg nem vágjuk összse, hanem egy darabban sós vizben főzzük meg. Aztán leszürjük a levétől, vászonruhán leszáritjuk és a citromból, sóból, borecetből és tejfölből elkevert mayonaise-el összekeverjük. Ha szükséges, még egy kis sóval vagy cukorral megizesitjük.

Hideg töltött tojás.

(Casino-tojás.)

Hozzávalók személyenként: 2 tojás, 8 tojáshoz szükséges anyagok: Két evőkanál tejföl, 1 kávéskanálnyi mustár, 1 db tejben áztatott zsemlye, só, törött bors, metélőhagyma, zöldpetrezselyem és két deci tartármártás.

A keményre főtt tojásokat kettévágjuk, tetszés szerint hosszában vagy keresztben, a sárgáját kivesszük és szitán a tejben áztatott zsemlye belével együtt átdörjük. Hozzákeverünk tejfölt, mustárt, sót, törött borsot és finomra vágott zöldpetrezselymet, majd nyomózsákkal, csillagcső segitségével megtöltjük a tojásokat.

Egy üvegtálra francia salátát teszünk, arra tálaljuk a tojásokat és leöntjük a tartármártással. Finomra vágott metélőhagymával meghintve tálaljuk.

Amerikai tojás.

Hozzávalók 10 személyre: 4 db paradicsom, 12 dkg sonka, francia-saláta, mayonaise-mártás, só és törött bors.

A héjától megtisztitott paradicsomokat kimagozzuk. A keményre főtt tojásokat kettévágjuk ugy, hogy a tojást ismét egybe tudjuk majd állitani tálaláskor. A sonkát finomra vágjuk s kb. 4 dekát a tojások sárgájával és egy evőkanálnyi mayonaise-sel összekeverjük és megtöltjük vele a tojásokat. Egy kis mayonaise-mártással elkevert vagdalt sonkát teszünk minden paradicsomba, azután minden paradicsom tetejére egy tojást s az egészet leöntjük mayonaise-mártással. Apróra vagdalt sonkával hintjük be.

Tojássaláta.

Hozzávalók 10 személyre: 8 db tojás, 8—10 dkg sonka, 6 fej zöld saláta.

Kemény tojásokat karikákra vágunk (lehetőleg tojásszeletelővel). Tartármártást készitünk, 8—10 dkg darált sonkát vegyitünk közéje, ráöntjük a felszeletelt tojásra és metéltre vágott zöld salátával köritjük.

Orosz tojás.

Hozzávalók személyenként: 2 db keményre főtt tojás, 2 db szardinia, 8 db szardellagyürü, 4 dkg vaj, só, metélőhagyma és 2 deci Remoulade-mártás.

Kettévágott, főtt, keménytojások sárgáját szitán áttörjük s a megtisztitott, kicsontozott szardiniával, a vajjal és sóval összekeverjük. A kettévágott tojásokat megtöltjük, francia salátára tálaljuk és a Remoulade-mártással leöntjük. Minden fél tojásra egy szardella-gyürüt teszünk és metélő-hagymával meghintjük. Kaviárral, aszpikkal díszitve adjuk az asztalra.

Töltött uborka.

(Elkészithető télire eltett uborkából is.)

Hozzávalók 10 személyre: 1 deci olaj, 1 tojás sárgája, 2 kemény tojás, egy kis mustár, 10 dkg sonka, 2 főtt burgonya, 1 deci tejföl, egy kis citromlé, egy kávéskanálnyi cukor, egy csipetnyi só és 6 drb kovászos uborka.

Az uborkákat kettévágjuk, meghámozzuk és a magvas részét kikaparjuk egy kávéskanállal, hogy a tölteléket belehelyezhessük. Egy tojás sárgájából és az egy deci olajból majonéz-mártást keverünk, melyet egy kis sóval, citromlével, cukorral és tejföllel megizesitünk. A burgonyát és a keménytojást apró kockákra vágjuk s a finomra metélt sonkával együtt elkeverjük a mártással. Megtöltjük vele az uborkákat és hideg helyre teszszük. Üvegtálon adjuk asztalra, vagy salátákat, hideg husokat diszitünk vele.

Ökör- vagy borjuszájsaláta.

Hozzávalók 10 személyre: 1 ökör- vagy borjuszáj (kb. 60—80 deka), 1½ deci bor-

HÜTŐSZEKRÉNYEK

JÉGRE VILLANYRA

HENNEFELD

JÉGSZEKRÉNYGYÁR R. T.

BUDAPEST, VI., Ó-UTCA 6.

TELEFON: 112-026

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Csak 7 deka zsir - mégis finom! Almatorta:

Hozzávalók: 7 dkg vaj, 12 dkgcukor, 1 tojás, ½ csomag Dr. Oetker vaniliakrémpor, kb. 5—6 evőkanál tej, 25 dkg liszt, 2 teáskanál Dr. Oetker sütőpor. — Rátét: 50—75 dkg alma.

Beszóráshoz: kevés porcukor.

A habosra kevert vajhoz hozzáadjuk a cukrot, tojást és kb. 2—3 evőkanál tejjel elkevert krémport. A Dr. Oetker sütőporral kevert, átszitált lisztet a tejjel felváltva hozzáadjuk. A tészta oly sürü legyen, hogy essen a kanálról. Zsirozott tortaformába töltjük, tejbemártott evőkanállal simára huzzuk. A negyedekre vágott almagerezdeket hosszában felkarcoljuk és a tésztára rakjuk. 45 percig jó meleg sütőben sütjük.

Receptkönyvet kivánságra ingyen küld: Dr. OETKER A. Budapest, VIII., Conti-utca 25.

Dr. Oetker

sütőporral és vanillincukorral.

ecet, 20 dkg hagyma, 3 dkg cukor. Az ökör- vagy borjuszáj befőzéséhez 1 hagyma és só.

A megtisztitott és jól lemosott ökör- vagy borjuszáját bő vizben puhára főzzük, zöldséggel, hagymával és sóval.

A puhára főzött és lehütött ökörszáját vékony szeletekre vágjuk. A szeletek papirvastagságuak és hüvelyujjnyi nagyságuak legyenek. Az ecetet, sót és cukrot összekeverjük 1 deci vizzel és karikákra vágott vöröshagymával. A páclé ize kellemes legyen, nem pedig csipős. Most hozzátesszük a felvágott ökör- vagy borjuszáját, jól összekeverjük és üvegtálon adjuk fel.

A tálat diszithetjük finom metéltre vágott fejessalátával vagy madársalátával. Az ökörszájsalátához adhatuk külön csészében tartármártást.

Gyümölcs-saláta.

Hozzávalók 10 személyre: 5 drb narancs, 3 drb alma, 1 kis üveg őszibarack-befőtt, 12 dkg cukor, 2—3 pálinkás pohár cointreau vagy marasquino, 1 pohár konyak, 2 narancs és 1 citrom leve.

A gyümölcs-salátát többféle friss vagy befőtt gyümölcsből készitjük (pl. alma, körte, barack, narancs, cseresznye, ananász, eper stb.) Minél többféle benne a gyümölcs, annál finomabb a gyümölcs-saláta.

5 drb érett narancsot és 3 drb illatos almát héjától megtisztitunk, karikára vágjuk s egy kis üveg őszibarack-befőttel rétegesen tálra rakjuk. Megcukrozzuk, ráöntünk 2—3 pálinkás pohár cointreaut vagy marasquinót, 1 pohár konyakot, 2 narancsnak és 1 citromnak a levét. Néhány óráig állni hagyjuk, aztán óvatosan megforgatjuk és üvegtálon tálaljuk.

Töltött alma.

Hozzávalók 10 személyre: 10 drb középnagyságu alma, 12 dkg porcukor, fél citrom leve.

A megtisztitott almákat citromos cukros vizben puhára, üvegesre pároljuk, majd lehütjük. Tetszés szerinti dzsem vagy gyümölcs-kocsonyával töltve, héjától tisztitott, szálakra vágott mandulával teleszurkáljuk.

Gyümölcs-puncs.

Hozzávalók 10 személyre: Poharanként 1 nagyobb darabka jég, vegyes párolt gyümölcs vagy befőtt, 1 pohár jó konyak, 1 evőkanálnyi porcukor, 1 karika citrom s a felöntéshez fehér- vagy vörösbor.

Talpas pohárba tegyünk egy nagyobb darabka mosott jeget, vegyes párolt vagy befőtt gyümölcsöt, öntsünk rá egy pohárka jó konyakot, egy evőkanálnyi porcukrot és egy karika citromot, aztán öntsük fel fehér- vagy vörösborral és kis kanállal adjuk fel.

Narancs-puncs.

Hozzávalók 10 személyre: Minden talpas pohárba mogyorónagyságu tört műjég, 3 kávéskanálnyi porcukor, 1 szelet karikára vágott narancs, ahány pohár, annyi narancslé s pohárka narancslikőr.

Minden talpas pohárba tegyünk néhány mogyorónagyságu tört műjeget, melyet előzőleg jól megmostunk. A jég tetejére három kávéskanálnyi porcukrot és egy szelet karikára vágott narancsot teszünk. Erre aztán öntsünk annyi narancslevet, hogy legfeljebb két ujjnyi hely maradjon a pohárban s erre öntsünk rá egy pohárka narancs-likőrt.

Tartalomjegyzék

Tartalomjegyzékünkbe a Képes Vasárnap 1940. Karácsonyára kiadott szakácsfüzetében szereplő ételeket is felvettük, hogy a két füzetet egységesen és könnyen lehessen kezelni. A 16—32. oldalakon jelzett receptek az első, a 243—258. oldalakon jelzettek pedig a mostani, második füzetben találhatók.

Levesek.

Almaleves 23
Árpakásaleves 245
Bableves, tárkonyos 25
Báránybecsinált, tárkonyos . 27
Báránybecsinált-leves 245
Becsinált halleves 245
Borjubecsinált 27
Borsóleves borjunyelvvel . . 245
Burgonyaleves, alföldi 21
Borleves 26
Gombaleves 22
Hamis husleves 21
Hamisleves májreszelttel . . 245
Hamis teknősbékaleves 245
Husleves, hussal 21
Kalarábéleves 22
Káposztaleves 24
Kelkáposztaleves 24
Korhelyleves 245
Köménymagosleves 18
Paradicsomleves 18
Savanyuleves tojással 245
Sóskaleves 24
Sóskaleves sajtosan 245
Szalongulyás 26
Szárnyas krémleves maradékokból 245
Szegedi halászlé 26
Tavaszi leves 245
Tavaszi leves oroszosan . . . 245
Újházi tyukleves 27
Zabpehelyleves 244
Zellerkrémleves 20
Zsemlyegombóc-leves 245

Levesbetétek.

Daragaluska 21
Galuska 22
Májgaluska 21
Vajgaluska 22
Zsemlyegombóc 22

Előételek.

Borjumirigy-pudding 246
Burgonyafánk paradicsommártással 246
Burgonyafelfujt 247
Burgonyakrokett spenóttal (zöldséggel) 246
Burgonyalángos 247
Csőtészta, milánói módra . . 26
Feketegyökér vajmártásban . 20
Felvidéki magyar borsóvárgó 244
Főzelékpudding 247
Gombafelfujt 28
Gomba tojással 24
Gombáspalacsinta kirántva . 246
Hamm and Eggs 246
Huspástétom 27
Karfiol csőben sütve 246
Kelkáposzta-duzma 30
Kelvirág, vajmártás 20
Kocsonya (l. szalonkocosnya) 26
Kolbászrétes 243
Krumpli, apatini módon . . . 243
Makaróni (l. csőtészta a. is) 26
Makaróni csőben piritva . . .245
Májkrokett vérszegényeknek 246
Neptun halgalantin 244
Nyulsaláta 244
Orosz nyelv 247
Paradicsomkottlet 32
Paradicsompudding sajttal . 246
Puliszka, sajtosan 22
Puliszka tejjel 22
Sajtfelfujt 27
Savanyu tüdő 245
Sonkás vajmártástekercs . . 26
Spárga 20
Spárga bolognai módra 246
Spenót-omlett 246
Strassburgi tojás 247
Szalonkocsonya 26
Tojáslepény 28
Tojás parajjal 246
Töltött burgonya sütve 246
Töltött kelkáposzta 246
Töltött tojás vajmártásban . 29
Velős Stefánia-omlette 246
Velő tojással 24
Zöldségszeletek 246

HUSÉTELEK.
(belső részek is)

Marhahusok.

Beefsteak angol szalonnával . 247
Beefsteak tükörtojással . . . 247
Bélszinszeletek gombamártással 247
Bélszinszeletek hálóban . . . 247
Bélszinszeletek Hubertus-módra 247
Bélszinszeletek szalonnával tűzdelve 248
Bográcsgulyás 248
Erdélyi káposztás gombóc . . 248
Fartőszelet (bécsi) leveshusb. 248
Felsálszelet tűzdelve 247
Flekken 248
Főtt hus 21
Hagymás lé, levesben főtt husokhoz 248
Marhafelsál töltve 28
Marhafelsál, párolt 20
Marhanyelv boros mártásban 248
Marhanyelv, párolt 248
Marhapörkölt 19
Marhaszelet vadászosan . . . 248
Marhatokány 248
Marhatokány, tarhonyás . . . 248
Rostélyos góbé módra 247
Tehéntőgye 31
Tehéntőgypecsenye 31
Tehéntőgy rántva 31

Borjuhusok.

Borjudió, tüzdelt 22
Borjufej bécsi módra 250
Borjufej kirántva 250
Borjukotlett brassói módra . 250
Borjukotlett Esterházy-módra 249
Borjukotlett, töltött 249
Borjuláb-becsinált 250
Borjuláb rántva 250
Borjumáj szalonnával, tüzd. . 250
Borjumájszeletek rántva . . . 250
Borju melle citromosan . . . 249
Borjunyelv 27
Borjunyelv, gombás 249
Borjupaprikás, gombás 249
Borjupörkölt 19
Borjurizotto, gombás 249
Borjuszegye citromosan . . . 249
Borjuszegye májjal töltve . . 249
Borjuszelet, gombás 248
Borjuszelet, kirántott 23
Borjuszelet milanói módra . 248
Borjuszelet, paradicsomos . . 249
Borjuszelet, töltött 249
Borjuszelet, vagdalt 248
Borjuszelet zöldborsóval . . . 249
Borjutekercs szardellás velővel 249
Császárszelet 248
Frankfurti tokány 249
Gombásszelet 24
Hirtelensült (Naturszelet) . . 23
Pacal 24
Paprikásszelet 24
Piritott máj 24
Salzburgi szeletek 249
Szalontüdő 24
Tulipánszelet 23

Sertéshusok.

Bőrke-pörkölt 244
Bőrös sertés erdélyiesen (Hetelő) 250
Bőrös sertés székelyesen . . . 250
Bundás sonka 243
Cigánytokány babbal 251
Debreceni szelet 251
Erdélyi káposzta (Sarmale) . 250
Fatányéros 25
Hetelő 250
Hirtelensült sertés 23
Hurka sütése 251
Kolbász sütése 251
Malackocsonya, rakott 243
Malac rántva, gesztenyés lencsével 243
Nyárson sült inyencfalatok . 251
Rizses husgombóc tejfölös gombamártással 250
Sarmale 250
Sertéskaraj 22
Sertéskotlett brassói módra . 250
Sertéslábak citromosan 251
Sertéspörkölt 19
Sertésszelet 23
Szerb lecsó lerakva 251
Zöldséges pörkölt 251

Ürü- és bárányhusok.

Bárányaprólék (Gusica) . . . 244
Báránycomb paradicsomosan 252
Bárányhusokról általában . . 251
Bárányragu citromosan 252
Bárányszeletek párisi módon 251
Birkapörkölthus 19
Gusica 244
Hirtelensült (natur) bárányszelet 251
Lucskos káposzta ürühussal . 243
Ürücomb, tüzdelt 20
Ürügulyás alföldiesen 251
Ürühusleves 252
Ürühusokról általában 251
Ürüszeletek kelkáposztával lerakva 251
Ürüszeletek savanyu káposztával 251
Ürütokány debreceni módra . 251

Lóhus.

Lófelsál 28
Lóhus vadmártásban 23

Szárnyasok.

Császárjérce 252
Csirkegalantin 29
Csirkekolbász 244
Csirke krémmártásban, zöldborsóval, spárgával 252
Gombás paprikáscsirke 252
Kacsa töltve 243
Lecsós csirke 252
Rizses libaaprólék gombával 252
Szalonnás pulykasült 27

Vadak.

Fácán 28
Fogoly 28
Gyöngytyuk 28
Nyul vadmártásban 23
Őz vadmártásban 23
Szarvashus vadmártásban . . 23

Halak.

Csuka, töltve 244
Halászlé, szegedi 26
Ponty, gombával tüzdelve . . 20
Rác-hal 20

Huspótlók.
Főzelékre adható feltétek.

Bundás sonka 253
Bundás zsemlye 252
Párisi kosárka 253
Rántott gomba 252
Sült sajtos szelet 253
Sült sonkaszelet 253
Tökszelet kirántva 253
Töltött gomba 253

Főzelékek.

Finomfőzelék 22
Kalarábé-gombóc 244
Káposztabomba 26
Kolozsvári káposzta burissal 244
Parajfőzelék 23
Sárgarépafőzelék 22
Töltöttkáposzta, hus nélkül . 21
Töltöttpaprika 21
Zöldbabfőzelék 20
Zöldborsófőzelék 22
Zöldkáposzta egressel 21

Köretek.

Burgonyagombóc 253
Burgonyahab (piré) 21
Burgonyahab, tejfölös 253
Buris 24
Galuska 19
Gombás buris 25
Gombás tarhonya 253
Káposzta, párolt 25
Kelbimbó angolszalonnával . 253
Kukorica-tokány 253
Pálfi-gombóc 23
Párolt piroskáposzta 25
Polenta 253
Puliszka, erdélyi juhturós . . 253
Rizibizi 254
Rizs 24
Rizses káposzta 253
Sült burgonya 25
Szilvakeszőce 20
Tarhonya 25
Tarhonyás bab 253
Zsemlyegombóc 23
Zöld metélt 253
Zöldséggel töltött rizskoszoru 254

Mártások.

Almamártás 21
Borhab 24
Gombamártás, vörösboros . . 28
Hagymamártás 21
Kapormártás 21
Karamel-mártás 29
Majonéz (lásd olajvaj) 28
Olajvaj 28
Sajtmártás 28
Tartármártás 26
Vadmártás 23
Vajmártás 20
Vinaigrette mártás 29

Saláták.

Almahab 28
Bolgár saláta 26
Ecetes torma 21
Cékla (l. rózsaszinü saláta) . 28
Forrázott piroskáposzta . . 26
Joghurtos uborkasaláta 19
Parajsaláta 26
Rózsaszinü saláta 28
Töltött alma 27
Vegetáriánus saláta 28
Zellersaláta 24
Zellersaláta almával 32

Tésztafélék.

Almáslepény 22
Almásrétes 25
Aranygaluska 24
Bukta, barackizzel 24
Burgonyametélt 27
Buris, tejben főtt 19
Császármorzsa 20
Cseresznyésrétes 25
Cseresznyés táska 254
Csodaszarvas 32
Daraduzma 20
Diplomata pudding 254
Dobostorta 27
Domika 32
Egészségi sütemény 244
Farsangi fánk 26
Fatörzs-torta 23
Fehérszelet 22
Félvajas tészta 28
Félvajas tészta gesztenyével . 28
Forgácsfánk 22
Francia kifli 254
Fűszeres lapocska 26
Gesztenyés vagy mogyorós, vagy diós kifli 28
Gyümölcsös rizsfelfujt 254
Háromszéki csigarétes 244
Karamel duzma 29
Kálvinista mennyország 244
Káposztás fánk 244
Kávé-felfujt 255
Képviselőfánk 27
Kossuth-kifli 24
Krémeslepény 28
Kuglófkalács 24
Lapolya erdélyi módra 32
Lekváros gombóc 254
Madelaine 255
Mandulás csókok 255
Mazsolafelfujt 255
Mazsolás metélt-pudding . . . 254
Máglyarakás 27
Meggyes lepény 254
Meggyes rétes 25
Méhkaptárka 244
Narancskrém tejszin nélkül . 243
Palacsinta, dióval rakott . . . 21
Palacsinta, juhturós 243
Pozsonyi kifli 22
Rácsos tészta 254
Rebarbarás rétes 25
Rétes 25
Rózsafánk 22
Sajtkrémes fánkocska 27
Sárgakása, tejben főtt 19
Stefániatorta 27
Stiriai metélt 28
Szőlősrétes 25
Tápcsemege 29
Teasütemény 22
Tejben főtt rizs 19
Tökös gubenyica 31
Turós bomba 244
Turóscsusza 26
Turós dödölle 244
Turósgombóc 20
Turóslepény, kapros 26
Turósrétes 25
Turótorta 26
Vajas ivek 28
Zsemlye, házilag készitett . . 254

Kukoricalisztből készült tészták.

Almáslepény 255
Homoktorta 255
Kukorica (piskóta-) torta . . . 255
Őszibarackbefőtt piritott mandulában 255
Püspökkenyér 255
Sajtos pogácsa 255
Sajtos rud 255
Sós linzer 255
Stangli 255
Töpörtyüs pogácsa 255
Vajas pogácsa 255
Zsemlyepudding 256

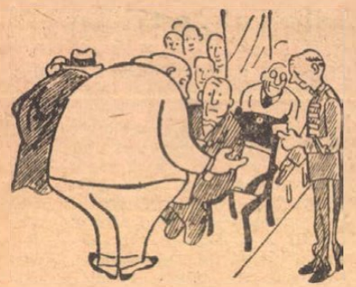
Krémek.

Mogyorókrém 24
Narancskrém 24
Töltött narancs 24
Vaniliakrém 29

Espresso-ételek és zöldsaláták.

Amerikai tojás 257
Babsaláta 256
Borjuszájsaláta 257
Burgonyasaláta 257
Casino-tojás 257
Dinnye majonézben 257
Erdélyi paprikasaláta 257
Francia saláta 257
Gyümölcs-puncs 258
Gyümölcs-saláta 258
Heringsaláta 256
Hideg töltött tojás 257
Kaliforniai saláta 257
Keleti saláta 256
Majonézsaláta 257
Majonézes burgonyasaláta . . 256
Majonézes paradicsomsaláta . 256
Narancs-puncs 258
Olasz-saláta 256
Orosz tojás 257
Ökörszáj-saláta 257
Pácolt ponty 256
Rák-parfait 256
Sárgarépa-saláta 256, 257
Spárgasaláta 257
Tojássaláta 257
Töltött alma 258
Töltött paradicsom halsalátával 256
Töltött uborka 257
Vegyes saláta 256
Vöröscékla-saláta 256
Zellersaláta 256
Zöldbab-saláta 257

A szerkesztésért BÓNYI ADORJÁN, a kiadásért Dr. KOVÁCS DEZSŐ felelős. (Megjelenik hetenként. Egyes példány ára 20 fillér, előfizetés külön postai kézbesitéssel egy hóra 88 fill. negyedévre 2.46 pengő.) Pesti Hirlap R. T. kiadása, Légrády Testvérek R. T. nyomása, Budapest, V. ker., Vilmos császár-ut 78. Nyomdaigazgató: KERTÉSZ ÁRPÁD. 1941. ápr. 13



rásnak, ha *egy néző, aki beljebb ül, rajtunk keresztül tülekedik be a helyére.* Valami különös törvényszerűségnek a következtében rendszerint az érkezik későn, aki legbelül ül. Ez mindjárt kettős bosszuságra ad okot. Először is az illető sorokban ülőknek a sötétben kell felcihelődniök, hogy helyet adjanak, ami egész biztosan azzal jár, hogy a tarsolyukat vagy a kalapjukat leejtik és akkor vaksin kaparászhatnak utána a földön. Másodszor pedig a hátrább ülők mindaddig semmit sem látnak a filmből, mig az elhelyezkedés meg nem történik s igy rendszerint a legfontosabb, a döntő feliratot mulasztják el. Valamit kellene tenni a

késönjövök

ellen is, mert ez temérdek panasz kutforrása. Szerintünk a késön jövők kedvéért a hiradók és a kisfilmek után világos szünetet kellene tartani, viszont a késönjövöknek büntetésből, a bejáratnál kellene ácsorogniok mindaddig, mig a világosság ki nem gyullad.

A legáltalánosabb, máig megoldatlan panasz a

kalapkérdés.

Erről is már annyi szó esett, hogy itt nem kell bővebben foglalkoznunk vele. Elég annyi, hogy *a legtöbb mozi nem hajtja végre kellő erélyel és kellő szigorral az egyébként megfelelő főkapitányi rendelkezést.* Ha már a hölgyek egyrészéből hiányzik az az elemi társadalmi tapintat, hogy kalapnak nevezett csucsépitményeikkel ne rontsák el a mögöttük ülők elvezetét, erre meg kell tanitani őket. Csak a mozik a hibásak, ha panaszra mégis akad ok. A jegyszedőknek nem szabad udvariasaknak és elnézőknek lenniök sem a főkapitányi rendelkezés, sem a közönség rovására.

Az előadással kapcsolatban még csak egy panasz-csoport van. Ezek a

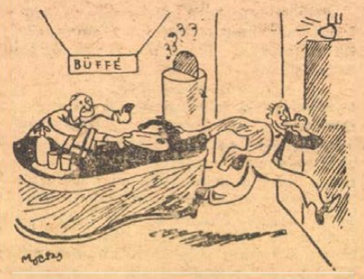
panaszok az „öt perc szünet" körül csoportosulnak. Az öt perc szünetet kétféleképen tölti el a közönség. Mind a két résznek megvan a maga panasza. Azok, akik bennmaradnak a nézőtéren, a

reklámokra

panaszkodnak, amelyek szerintük *izetlenek és ostobák.* Külön hibájuk, hogy hangosak s igy akár tetszik, akár nem, kénytelenek végighallgatni, mig a bűbájos mosolyu reklámhölgy kicsi, de kellemetlen hangján végigmondja, vagy végigénekli szellemtelen mondókáját. De panaszkodnak azok is, akik a reklámok elől kimenekülnek a

büffébe.

A büffék általában azzal adnak panaszra okot, hogy kivánatos csomagolásban és a normálisnál drágább áron ócska és állott édességeket, szendvicseket árusitanak. Nem kevésbé roszszul jár az, aki megéhezik egy virslire. A virslit csak a fogyasztó jelentkezésekor dobják a vizbe, öt perc alatt kellene tehát meg is főzni, meg is enni, ami képtelenség. A mozivirsli sajátos jellegzetessége, hogy belül *nyers és hideg . . .*



A dohányosok külön panasza, hogy a mozikban a büffét és az előcsarnokot kivéve,

dohányzási tilalom

van. Ez persze rendőrségi intézkedés és nem a mozik hibája, de a panaszkodók jogosan hivatkoznak arra, hogy ez az intézkedés egyrészt indokolatlan, másrészt külföldön például sokhelyütt ismeretlen. A kérdés egyébként a jól szellőztethető mozikban megoldható lenne olymódon is, ha *csak bizonyos kivételes előadásokra függesztenék fel a dohányzási tilalmat.*

Az utolsó panasz, már-már komoly vád, a pesti mozik

műsorpolitikáját

illeti. A pesti mozik *méltatlanul mellőzik és elhanyagolják a magyar filmeket.* A százalékos arányszámot ugyan miniszteri rendelet irja elő, de mig a külföldi termékeket hetekig játsszák, addig még a kitünő magyar filmeknek is legfeljebb egy-egy hétre szoritanak helyet műsorukon, éppen csak hogy tessék-lássék, eleget tegyenek a rendeletnek. Ezt a rideg, üzleties gondolkodásra való bánásmódot pedig annál kevésbé érdemlik meg a magyar filmek, mert már számtalanszor bebizonyosodott, hogy ha a mozik hagyják a formájukat kifutni, *kitelik belőlük is egy jó pár hetes filmsiker...*

Molnár Jenő Antal.

Régi német szerelmi dalok

Ismeretlen költők a 15. és 16. sz.-ból.

1.

Se alva, se ébren, se állva, se járva
En téged nem felejtlek.
Ugy tetszik, minden időbe látlak,
Szivem birtokba vetted.
Mily szép vagy, drágaságom!
Miattad nyugtom sohasem lesz
A földön, e kerek világon.

2.

Nálad van minden gondolatom
Szünös szüntelen.
Egyetlen, drága, jó vigaszom,
Légy mindig velem.
Kérlek, hogy ne feledj el!
Lenne bár vágyam mindenható,
Szivem csak téged kedvel.

Egyetlen, drága, jó vigaszom,
Halld s eszedbe vedd:
Testem-lelkem és amim vagyon,
Mind, mind a tied.
Mindenkor tiéd is lészen,
Mert örömet, bátor kedvet adsz,
Elűzöd szenvedésem.

3.

Ha szived nékem adnád,
vigyázz, titokba tedd,
hogy kettőnk gondolatját
Senki ne tudja meg.
Mert minékünk szeretni
csak rejtekben szabad,
Szivedbe kell temetni
a boldogságodat.

Óvakodj a beszéddel,
falnak is füle van,
azt, amit belül érzel,
ne mondd ki hangosan.
Balgán gyanut ne ébressz,
mindig szinlelni kell,
elég azt tudnod, édes,
hogy híved nem hagy el.

Ne várd tekintetemtől
a szerelem jelét,
mikor frigyünk ellen tör
az átkos irigység.
Ne tárjad ki a kebled,
fékezd vonzalmadat,
élvezzük gyönyörünket
titokpecsét alatt.

Könnyelmü szabadosság
hozott már sokra gyászt.
Jól meg kell értsük egymást,
mert sanda szem vigyáz.
Halld intő szavamat hát,
és soha ne feledd:
ha szived nékem adnád,
vigyázz, titokba tedd.

Lányi Viktor fordítása.

AZ IGAZI LÁNGÉSZ

IRTA BÓKAY JÁNOS

Életem egyik legbosszantóbb története. Belole tudtam meg, hogy milyen lealázó, szörnyü érzés a tehetségtelenség és milyen gyönyörü lehet, ha valaki tehetséges, ugynevezett lángész. Ennek a történetnek a fanyarsága az volt, hogy a kettő közül, akiről itt szó lesz, én voltam a tehetségtelen és ő volt a tehetséges, akire csodálattal és irigységgel nézek.

Valamelyik külföldi városban voltam, ahol egyik darabomat játszották. Sőt nem is egyet, hanem többet is. Mégpedig hónapok óta. Sohasem értettem a valutáris törvényekhez, csak az emberi törvényekhez értek, az egyiknek a másikhoz pedig édeskevés köze van. Abban a derüs, ábrándos hitben szálltam vonatra, hogy pénzről nem kell gondoskodnom, hiszen ott, az idegen városban várnak felhalmozott és vastagra hizott tantiémjeim engedelmesen és szolgálatrakészen, mint a hizott öleb, aki alig várja, hogy ura ölébe ugorhasson. Szóval alig vittem ki magammal pénzt. Éppen csak annyit, amennyit az útlevelemre kaptam költőpénznek, vonatra.

Megérkezem a városba. Irói rangomhoz illőn luxusszállodába szállok, fürdőszobás szobába, mert olyan kimondhatatlanul szép az, ha valaki egy csupasz ceruzával felviszi odáig, hogy fürdőkádat és melegvizet vásárolhasson magának bárhol a világon. Másnap remek hangulatban, gyermeki ártatlansággal felmegyek a direktoromhoz és csak ugy odavetőn, hányavetin — tekintve, hogy pénzről beszélni nem szerettem soha — megemlitem, hogy felvennék valamit tantiémjeimből. Az igazgató rámnéz, ugy néz rám, mint egy őrültre: „Uram — mondja oktatón —, egy fillért se fizethetek ki Önnek. Erre rendelet van." Aztán észbekap: „Vagy talán van Önnek engedélye a Nemzeti Bankuntól?" Nincs engedélyem, nem, ezt becsületesen be kellett vallanom, de talán szerezhetnék egyet. Válaszából kiderült, hogy életem hátralévő részének tetemes idejét kellene náluk töltenem, hogy megkapjam az engedélyt.

Ismerik azt a szorongó, ocsmány érzést, mikor nincs pénz a zsebünkben? Agyunk elkezd számolgatni, villámgyors forgással elénk vetiti mindazokat a mulhatatlan kiadásokat, amelyek pénzbe fognak kerülni, összeadunk, kivonunk, megállapitjuk a zsebünkben lévő maradék pénz összegét, mindenre gondolunk, borravalóra, cigarettára, gyufára, a hotelszámlán kivül, — és rendszerint marad pár fillérnyi hiány, amire az égvilágon nincsen semmi fedezet. Még szerencse, hogy a jegyem hazáig már a zsebemben volt. Ezt még otthon megváltottam.

Félénken néztem az igazgatóra. Talán lehetne privatim . . . De egyetlen szó nem fért ki a torkomon, akárhogy is akartam, — nem, erre nem voltam képes. Hiszen van sok barátom a városban, gondoltam, az egyiknek majd szólok. De ahogy felkerestem őket, a régen látott barátokat, olyan melegen fogadtak, ugy öleltek, csókoltak, tapogattak, olyan tisztelettel néztek rám, ugy irigyeltek engem, a szinpadi szerzőt, hogy tiz perc mulva attól kellett félnem, hogy ők kérnek kölcsön tőlem, nem pedig én tőlük. Minden ilyen látogatás két pengőmbe került, amit a szobalánynak adtam. Végül is megtiltottam magamnak, hogy több barátot felkeressek. Erre a luxusra nem volt elég pénzem.

Gyalogoltam, én, olyan rendületlenül, mint a legedzettebb távgyalogló és ábrándosan néztem a kedves kis taxikra, amelyekhez különben régi meghitt viszony füz. Enni se ettem sokat, ez volt a legkönnyebb. De becstelenül megvártam, amig valaki rágyujt és gyorsan, mielőtt még becsukta volna tárcáját, könnyed elfogulatlansággal megszólaltam: „Mutasd csak, milyen érdekes cigaretta, ilyet még nem láttam." Kiprovokáltam, hogy megkináljanak. Ha meghivtak egy vendéglőbe, szokásom ellenére elfogadtam a meghivást, s amikor jött a fizető, ábrándosan félrenéztem, mintha egy gyönyörü nőt fedeztem volna fel az egyik sarokban. Hagytam, hogy fizessen. Ugyancsak félrenéztem, ugyanolyan ábrándosan, amikor jött a zene tányérozni. A ruhatárosnak egyetlen vasat se adtam. És amit még sohase tettem meg életemben, este a színésznőknek, akik a darabomat játszották, nem küldtem virágot. Egy szál ibolyát se küldtem. Egyszerüen kezet csókoltam nekik, melegebben és többször és mélyebb meghajlással, mint valaha is életemben. Komisz érzés volt. Egy életen keresztül úr voltam mindig, szerettem, hogy az vagyok, játszottam vele, hogy az vagyok, — és most mit gondolnak ezek rólam?!

A szállodai szobámban nagy népszámlálást tartottam pénzdarabjaim között. Aztán odamentem a falhoz és megnéztem a kartonlapra gépelt táblázatot, amely a szoba árát mutatja. Hozzáadtam a kiszolgálást, a reggelit, a különböző pótlékokat, a hatósági dijat, és módfelett megkönnyebbültem, amikor pontosan annyi volt a végösszeg, amennyi pénz felett a zsebemben rendelkeztem. Hogy taxira még telik-e, ki a pályaudvarra, az erősen vitás volt.

Verejtékes lett a homlokom, amikor fizettem. De mint annyiszor az életemben, most is megtudtam, hogy azért vigyáznak rám odafönt; megpróbálnak, megforgatnak, keresztrefeszitenek, de azért nem engedik, hogy rám szakadjon a menynyezet. A hotelszámla összege öt pengővel kevesebb volt, mint amennyit én előre kiszámitottam. Tehát még taxira is tellett.

Boldogan ténferegtem kint a pályaudvaron a vonat indulása előtt. Ugy éreztem magam, mint aki halálos veszélyből szabadult. Élveztem az életet. Mint igazi grand seigneur, egy tábla csokoládét is vettem, hogy éhen ne haljak Pestig. És maradt még tiz garasom. Miután alapos munkát akartam végezni, vettem rajta az ujságostól egy tizgarasos ujságot. Nagy kénye-

lemben beültem a fülkémbe, rágyujtottam utolsó cigarettámra és átadtam magamat a leghenyélőbb örömnek: az ujságolvasásnak. Első oldal politika, második oldal politika, harmadik oldal politika, — de a negyedik oldal! . . . És most jött a borzalom, a szörnyüség, a kiheverhetetlen. A negyedik oldalon vastag betükkel a következő szenzációs riport: „Százezer pengős csalás" Ez volt a főcim. És alatta: „Egy nemzetközi szélhámos egy magyar iró nevében százezer pengőt csalt ki a város szinházi és irói világának vezető embereitől." A magyar iró én voltam.

Igy még nem szégyenitett meg Isten. Ilyen világosan, cáfolhatatlanul még nem adta tudtomra, hogy milyen tehetetlen, tehetségtelen, milyen életre nem való vagyok. Ő, a hamisitvány, százezer pengőt gyüjtött össze játékos könnyüséggel azalatt, amig én, a valódi, a saját nevemmel egyetlen fillérre se tudtam szert tenni, ugyanott és ugyanakkor és ugyanazoknál. Csakhogy ő lángész volt. Én pedig . . . Erről jobb, ha nem beszélünk.

Beszélgetés egy mai fiatal lánnyal

Korát nem árulom el . . . verba volant, scripta manent . . . ki tudja, nem olvasná-e fejére valaki ennek a beszélgetésnek évszámát, amikor már érdemes lesz párat ietagadni az éveiből? Elégedjünk meg tehát annyival, hogy *S. Julianna* a neve és alig két éve tett gimnáziumi érettségit az Angol Kisasszonyoknál. Egyébként nyertese volt a középiskolai tehetségversenynek rajzidijának és jelenleg festőművésznek készül.

Nagyon csinos, ezt nyilván maga is tudja, ha nem is hajlandó elismerni. Fekete haja puha fürtökben hull a vállára, — sokkal jobban emlékeztethet igy a nagymamájára, mint az a nemkevésbé csinos fiatal hölgy a társaságunkban, akinek sokkal hangsulyozottabb modernsége rögtön elárulja, hogy édesanyja Juliannának.

Amikor megmondom, hogy most vallatni akarom, nem csodálkozik.

— Állok elébe — mondja egyszerüen és cigarettára gyujt.

Első kérdésem: miben látja a különbséget a tegnapi és mai nő között? Vállat von, egy pillanatig gondolkozik.

— Azt hiszem, hogy *a tegnapi és mai nő között csak a nevelésben van különbség*, lényegben és lélekben ugyanazok volnánk akkor is, ha a nagyanyáink korában éltünk volna. Bizonyos, hogy ők az ugynevezett nőies tulajdonságokból, a társadalmi formákból és szabályokból *nagyobb részt csináltak*, mint mi, de szerintünk ez nagyrészt alakoskodás volt csupán . . .

— Szerint a mai és a tegnapi nő életcélja között nincs különbség?

— Nincs — mondja határozottan, mint aki bizonyos abban, hogy nemcsak a maga nevében beszél —, *a mai nő életcélja ugyanaz, ami évezredek óta minden nőé: élettársul szeretni a férfi mellé és anyává lenni.* Semmit sem gyülölök jobban, mintha egy nő, arra hivatkozva, hogy szabad akar maradni, akkor sem megy férjhez ha tehetné, vagy ha mégis férjhez megy, nem akar gyereket.

— Hát akkor — vetem közbe kétkedőn — miért özönlenek ma a nők a férfipályákra?

Julianna erélyesen elfojtja cigarettáját a hamutartóban és nemkevésbé erélyesen válaszol:

— Ez csak átmenet. Szerintem és azt hiszem, a legtöbb mai fiatal lány szerint, *a nőnek csak akkor volna szabad férfipályákra törekednie, ha teljesen átérzi különleges hivatottságát. Kenyérkereső pályára is csak az a nő menjen, akinek erre a megélhetéséhez van szüksége, a többi gondoljon arra, hogy a mindennapi kenyeret veszi el mások elől.* Ez, persze, nem jelenti azt, hogy a nő ne tanuljon. Igenis tanuljon, mert a mai világban sohasem tudhatja, mikor látja hasznát . .

— Ez mind igaz, amit mond, de vallja be őszintén: érdeklik az olyan női dolgok, amilyen például a háztartás, gyermeknevelés?

— A legtöbbünket nagyon is érdekel. Nem látják maguk, férfiak, hogy *a mai leánytipus sokkal komolyabb, mint az volt, amelyről annyit hallok vagy olvasok: a világháboru utáni leánynemzedék?* Ezek megmámorosodtak a nőemancipációtól és a férfit — kevés kivétellel — szinte csak mellékszereplőnek tekintették életükben és világukban . . . *A mamám, például, sokkal „modernebb", mint én vagyok.*

— Lehet — szól közbe a mama és mosolyog. Ő nyilván tudja, miért.

— És most talán beszéljünk a szerelemről . . . Pardon, csak ugy általánosságban . . . és ha nincs ellene kifogása . . .

Julianna nyiltan néz a szemembe:

— Miért is volna? A szerelem ma is a vezérszólamot játssza minden fiatal lány életében. Igaz, hogy ez eleinte nem több, csak gondtalan játék, szórakozás, illuzió, valami a flört és a szerelem között. De mindnyájan tudjuk, hogy idővel eljön az a tartós érzés, amely — szerintünk — több a régimódi „halálos szerelemnél".

— No, ugy látom, a romantikát sem maguknak találták ki — gunyolódom.

— Hát Istenem — vonja fel vállát Julianna —, attól függ, mit nevez maga romantikának.

Aztán elmosolyodik és enyhe kis öngúnnyal, szinte idézőjelben ezt mondja:

— Legyen nyugodt: a mai fiatal lányok is szeretnek gyönyörü tájakon, szivük választottjával andalogni, vagy ha ezt nem lehet, legalább álmodoznak ilyesmiről. A nagymamánk is igy csinálta . . .

— Szóval, ez az, amit Goethe az „örök nőiségnek" nevez, — ugratom tovább az ifju hölgyet.

— Hiába ugrat, igenis, ez az „örök nőiségnek" egy árnyalata. *Egyébként, maguk férfiak, nem is sejtik, mennyi közös vonás van köztünk és a nagymamánk között.*

— Olyan a „férfi-ideáljuk" is, mint az övé volt?

— Igen sokban, ha épp tudni akarja. A mai lány szerint, *a férfi legyen komoly, értelmes, akiről érezzük, hogy fölöttünk áll. De legyen azért benne egy szikrányi komolytalanság is, hogy jópajtásunk tudjon lenni.* Elismerem, hogy nagyobb igényüek vagyunk férfiak dolgában, mint a régebbi lányok, mert mi bizony ki nem állhatjuk azt a fiut, akivel nem lehet egy értelmes szót szólni. A mi nemzedékünk számára nemlétező fogalom az u. n. „zsúrfiu", akin, ha mégis találkozunk vele, csak szánakozva mosolyogni tudunk . . .

— És „udvarolnak" ma is még a fiuk?

— Kölcsönösen. Ők épugy elvárják, hogy udvaroljunk nekik, mint mi, hogy ők viszont nekünk udvaroljanak . . .

— Végre valami ujat is hallok. Eddig majdnem csupa olyat mondott, amit a nagymamája ugyanigy mondott volna lánykorában . . .

— *A nagymamánk igen, de a mamánk még nem,* — ez a lényeges különbség a mai és tegnapi lány között. Végre maga is rájött?

— A maga segitségével. Dehát akkor nem is érezhetik magukat fölényben a nők régebbi nemzedékeivel szemben . . . Vagy mégis?

— Egész határozottan. *Mi, mai lányok, többet tudunk, látunk, ismerünk az életből, mint ők, világosabban és józanabbul látjuk a világot és bátrabban nézünk szembe mindennel.* A mai nő jobban megállja helyét az emberek közt és ha kell, a férfiak helyét is pótolni tudja a társadalomban, munkában, *de azért már nem hiányzik belőle az a nőiesség sem, amelyet, mondjuk még tiz évvel ezelőtt, „divatjamultnak" itéltek a nők . . . egyszerüen „nem viselték" többé.* De a mai nő megint csak akkor a legboldogabb, ha meghuzódhatik egy férfi oldalán, akit szeret. Ez régimódi felfogás, tudom, de higyje el, ma modernebb, mint valaha . . .

— Akárcsak a nagymama frizurája, kalapja, tüll-krinolinja . . . egyszóval: divat . . . — csúfolódom. Julianna rámnéz, legyint.

— Férfi! — mondja mosolygó megvetéssel — azt hiszi, belénklát, ha csúfolódik. Pedig mi jobban a maguk lelkébe látunk és tudjuk, hogy nincs is nagyon ellenükre ez a . . . ez a „divat" . . .

Fóthy János.

komolyan a férfi-hüséget és otthonán kivül kereste a boldogságot. Nyomozunk még *foglalás előll elrejtett vagyontárgyak* holléte után is. *Fiatal diákokat figyelünk meg,* kiknek szülői kiváncsiak, hova költi gyermekük a leckepénzt vágy a beiratási díjat. Szerepel a mi munkánkban a *házasságszédelgés, a keresztény származás.* Manapság igen gyakran kiváncsiak arra, hogy például a jóbarátjuk tiszta keresztény származásu-e vagy sem . . .

— Befejezésül, — mondotta a nyomozóiroda vezetője — még egy érdekes esetet mesélek el. Egy kivándorolt férj Amerikából szorgalmasan küldözgette itthonmaradt feleségének havonta a pénzt és a leveleket, mignem egy szép napon az asszony, akit *Máriának* hivtak, meglepetve vette észre, hogy férje *„Édes Ilikémnek"* szólitotta meg. Gyanut fogott az asszony, nyomoztatni kezdett és kiderült, hogy férjuram bizony „lelkiismeretesen" küldözgette a pénzt egy Ili nevü *hölgynek is* . . . A vége válás lett. Igy folyik a mi életünk. *Örökös kiváncsiságot kell kielégitenünk.* Napnap után érkeznek a megbizatások. Ime, — mondja bucsuzás közben felvilágositónk — ma reggel is kaptam egy levelet. Olvassa el . . .

Nézzük a reszkető kézzel irt sorokat. Egy öreg hölgy érdeklődik a levélben: *„Mi történt kérem azzal az X. Y. nevü fiatal hadnaggyal, aki 1897 nyarán Zimonyban teljesitett szolgálatot . . . Vajjon él-e még? Szép, magas, szőke fiatalember volt. Udvarolt nekem és én még ma sem tudtam elfeledni . . ."*

— Ezt a „fiatal hadnagyot" véletlenül személyesen ismerem, — mondja mosolyogva a nyugalmazott detektivfelügyelő. — *Öreg, ősz, beteges ur már, rég nyugalomba vonult.* A hölgy, aki ilyen hüen szerette, bizonyára csodálkozni fog, ha közlöm majd vele ezeket az adatokat. *Ugy kell neki, miért kiváncsi . . .*

T. T.

Szakértelem

— Megbolondultatok? Miért másztatok fel a létrára?

— Az előbb hirdették ki, hogy a mélyütés tilos.

Tagblatt.

Pesti mozik a vádlottak padján

Ünnepnapon szünetel az igazságszolgáltatás, mi mégis a nagy ünnepet használjuk fel arra, hogy a vádlottak padjára ültessük a pesti mozikat. Mindenfelől összegyüjtögettük a pesti mozik elleni vádakat, panaszokat és most egy szuszra a fejükre olvassuk valamennyit. Méltányos biróság vagyunk, nem mi hozzuk az itéletet. Ők maguk itélhetnek magukról. Ha alaposnak látják a vádakat, jogosnak a panaszokat, ám orvosolják őket. Nem fognak ráfizetni, ha a közönség *még jobban* érzi majd magát a pesti mozikban . . .

Kezdjük azokon a panaszokon, amelyeknek céltáblája a pesti mozik

neve.

Tény és való, hogy a bemutató film szinházak közül mindössze *egynek magyar a neve.* De az utánjátszó és a kisebb filmszinházak között is csak elvétve akad magyar nevü. Az igaz hogy ami a vásznon pereg, a „film" az is csak idegen szó. A hivatalosan ajánlott „pergős" mindeddig süket fülekre talált.

Kettős panaszra akad okunk, jóllehet még meg sem érkeztünk magába a moziba. Kész bosszuság, hogy nem tudjuk,

mikor kezdődnek

az előadások. Minden egyes alkalommal utána kell nézni az ujságban. Megjegyezni egyenesen lehetetlenség. *Ahány mozi, annyiféle kezdési időpont.* Máskor kezdődnek az előadások hétköznap, máskor vasár- és ünnepnap. Egyes moziknál van még egy harmadik fajta kezdési rend is, szombaton. Emellett a kezdési időpontokat az óra tört részei fejezik ki. Egyébként az ember még azokba a mozikba sem mehet el látatlanba, ahol törzsvendég, mert egy-egy hosszabb film kedvéért a már-már megszokott bonyolult kezdési rendet is fenekestül felforgatják. A másik előzetes bosszuság a

jegyrendelés

körül adódik. Az ember előre biztositani akarja a helyét. Kiderül azonban, hogy a pénztár csak a drága jegyeket, a páholyt és fenntartott helyet hajlandó félretenni, amely a pénztárnál még az előadás kezdete előtt is biztosan kapható. Ellenben *olcsóbb jegyet,* amelynek biztositása egy távolabbról érkező számára igen fontos lenne, *nem tesz félre,* hanem könnyedén kijelenti, hogy már elfogyott, akár igaz ez, akár nem. Marad két lehetőség: a jámbor telefonáló vagy megkockáztat egy hiábavaló utat és esetleg azt, hogy végül is a szomszéd kismoziban fog valamit megnézni, amihez semmi kedve sincs, vagy rászánja magát a drágább jegyre, amely nem áll arányban pénztárcájával. (Külön bosszuság, ha már nincs meg a félretett jegy. „Későn tetszett jönni" — mondja bájos mosollyal a pénztároskisasszony).

Ha már a jegyvásárlásnál tartunk, szóvá tesszük még a

helyárak

kérdését, amely azon az általános panaszon tul, hogy különösen a bemutató filmszinházak helyárai tulmagasak, egy külön kis sérelmet tartogat. Ez a kis sérelem a mai napon annál időszerübb, mert jellegzetesen ünnepi érelem. Van a jegyeknek egy kategóriája, amelyet csak végső soron ünnepnapokon árusitanak. *Ezek a jegyek semmiképpen sem érik meg azt a pénzt, amit kérnek érte.* A különböző pótszékekről, vászonhoz közelső páholyokról, hátulsó páholyülésekről van szó, amelyek bár lényegesen rosszabb helyek, mégis ugyanannyiba kerülnek, mint a megfelelő jegykategória. Ezekről a helyekről csak különböző nyaknyujtogatások árán látható a vászon, de olcsón vezta meg, akinek

csak ennyi a panasza. Mert ezek ol a helyekről nézve, *Gréta Garbónak* és *Clark Gable*-nak is lopótök alaku a feje. Az ünnepnapi moziszórakozásnak állandó veszedelme, hogy az ember esetleg ilyen gyalázatos helyre lesz kénytelen ráfanyalodni.

No, de végül is megérkeztünk a moziba, ahol szombaton és vasárnap, egy-egy nagy sikernél hétköznap is, *szük előcsarnok, életveszélyes tolongás és lökdösés fogad.* Már megszoktuk, tehát észre se vesszük. Pedig lehetett volna a rendelkezésre álló helyet gazdaságosabban is kihasználni. Előreköyököljük magunkat, hogy kellőképpen szidhassuk a

ruhatárat,

amelyről már annyi szó esett, hogy itt nem is kell rá sok szót vesztegetnünk. Röviden: alig van pesti mozi, amelynek *elég nagy ruhatára és megfelelő a kiszolgálása.* Már csak ezért sem valósitható meg a kötelező ruhatár, amelynek pedig sok a hive. Az előadás végén is vannak ruhatári bajok. Nemcsak azért, mert hosszadalmas a kiszolgálás, hanem azért is, mert *a ruháikra várakozók eleven gátként állnak utjában a nézőtérről kitóduló közönségnek.*

Még el sem kezdődött az előadás, máris ujabb okunk van a panaszra: *szükek és kényelmetlenek az*

ülések.

A pesti mozik általában jól ki akarják használni a helyet, tehát olyan kicsire méretezik a székeket, fotelokat és olyan sürüre a sorokat, hogy a néző alig fér el a helyén. Ha még a ruháját is az ölében akarja tartani, kész kaloda. Egy neme az inkvizíciós eljá-

tengerében, s a „Sántakódus“ itt sóvárog hűtlen felesége, a „Szépaszszony“ után.

A Hadak Utja fölött a „Halászok“ élnek. Itt vetik ki éjente a pöndörös hálót. Erre duhajkodik a „Pálinkásasszony“, erre buslakodik a „Kos“ és itt őrzi csibéit a „Fiastyuk“. Ezen a tájon világit csendes éji órán a „Bujdosók lámpása“ is. Ahol pedig a Hadak Utja véget ér, ott sziporkáznak a „Kaszás“ csillagai és ott dolgoznak szorgosan a „Marokszedők“. Mily közel állnak a magyar ember lelkivilágához ezek a csodaszép csillagnevek. Milyen ősi, zamatos magyar életről regélnek az égabrosz magyarnevü csillagai!

— *Hitregéink emlékei a csillagokba emelkedtek fel a földöni elhanyagoltságuk miatt* — mondja *Ipolyi Arnold* a magyar csillagokról — *s onnét világitanak még le feledékenységünk éjét felderitendők.*

Tombor Tibor.

Gyerlyavilág

Faggyugyertya serceg az asztalon,
felettem egy halott szomoru képe.
A házban csend s ketten vagyunk nagyon:
néz a halott és én állok elébe.
Milyen jó ez a földalatti csend.
Mintha mélyen feküdnénk a sötétben...
Ziháló, szenvedő, bús emberségem
egészségügyi szabadságra ment!
Csend, csend, te bársony, barna csend,
be jó is hullni, süppedezni benned!
Mintha tengerfenéken járnék odalent,
ahol fantasztikus lények teremnek.

Meghaltam. Vagy csak alszom s álmodom?
Vagy mégis, mégis, álmatlanul, ébren
történik ez? Jó doktor, jó porom,
nektek köszönhetem kis békességem.
Nem is halál ez, 'szen a testem él:
sokat hánytorgó lelkem kialudt csak;
vén kő vagyok, hiába költenél,
hadd, hogy lélek nélkül tovább aludjam.
Derengés — tán egy szikra bús vigyor,
afelett, hogy, eddig szenvedni tudtam,
s hogy annyiszor került bennem a sor
forradalmas dühöngésre titokban.
Legyintés. — Lelkem, nem feledlek el,
csak most hiába kisértesz te engem,
lehetne rajtad suhogó lepel,
utolsó szód se visszhangozna bennem!
Értsd meg: Meghaltam! Lelkem elaludt,
s hiszem, ez a jeges, fekete kéreg
örökre rajt marad, senki se tud
eltépni tőle, valameddig élek,

s majd igy állok eléd, gyötrő világ,
kérges lélekkel, mint a többi állat,
akit gyermekkorában legalább,
istennek, angyalnak, embernek szántak.
Te csak sercegj, gyertya az asztalon,
elfujjak mindjárt, ha a versnek vége,
s bátor denevérként dobom
magam a támadt vadászó sötétbe.
S ott lent — mint eltakart parázscsira —
szunnyad a lelkem csúf hamuknak alján.
Belőle majd a régi dalia,
a régi láng, jaj, feltámad-e vajjon?

Jékely Zoltán.

Budapest a világ legkivánesibb városa

Riport az emberek örökös kiváncsiságáról
Egy magán-nyomozó iroda érdekes élete

Gulácsi Irén alig egy esztendeje azt irta egyik cikkében, hogy „a régi Bécs után Budapest a világ legkivánesibb fészke“. Valóban, a magyar fővárosban mindenkit, minden érdekel. Ennek az állitásnak a bizonyitására a minap egyik barátommal megálltunk a Berlini-téren és összebeszélve mindketten szó nélkül és mereven bámultunk az egyik bérpalota legkimagaslóbb kéményére. Közben lopva az óránkat is figyeltük. *Két perc mulva széles embergyürü vett körül bennünket. Mindnyájan a tetőre bámultak...*

Ezen a *„bámészkodó, külső“* kivánesiságon tul, a város *„belső“* kivánesisága is óriási. Szereti a titkokat, a leskelődést, a puhatolódzást, a jólértesültséget, a bizonyosság megtudását. Érthető tehát, ha a magyar fővárosban aránylag sokkal több magánnyomozó iroda működik, mint Európa bármelyik fővárosában, a régi császárvárost, Bécset is beleszámitva.

A szerelem és a kiváncsiság édestestvérek

A város kivánesiság-szomjuságának kielégitésére a mult század második felében létesitették az első magánnyomozó irodákat. Hatalmas fejlődéssel ma már több mint 35 ilyen iroda működik országszerte. Javarészük természetesen a fővárosban. Az irodák vezetői képzett, leginkább nyugalomba vonult detektivek, de akad közöttük ügyvéd, sőt volt ajságiró is. Felkerestük az egyik váciutcai közismert nyomozóirodát és elbeszélgettünk vezetőjével a „legkivánesibb város“ belső titkairól.

— Ma már megszünt az a régi tétel, hogy jó betyárból lesz a kiváló pandur —, mondja a nyugalmazott detektivfelügyelő. — Ma a hozzánkfordulók által feladott sulyos, kivánesiságtól hajtott kérdésekre csak nagy tudással, képzettséggel és sokszor hetekig tartó részletes, óvatos munkával tudunk választ adni. *Egy magánnyomozó iroda munkája élénk fényt vet a város legtitkosabb életére, szinte ábraszerüen mutatja meg, hogy mire kivánesiak az emberek.*

— Természetesen és *elsősorban családi természetü ügyekben nyomozunk.* Férj megfigyelteti a feleségét, feleség a férjet. *A szerelemnek és a szerelem elmulásának általában igen sok köze van a mi munkakörünkhöz.* Gyakran előfordul, hogy az a házasfél, amelyik válni akar, bizonyitékokat gyüjt össze a másik hütlenségéről. Néha a vak tyuk is talál szemet... elv alapján megindul a megfigyelés. Ez nem mindig sikerül. Ilyenkor kiállitjuk az ártatlansági bizonyitványt. Sok esetben azonban kiderül: kutya van a kertben. A hitvestársak valamelyike egy apró észleletből kifolyólag kezd gyanakodni. Észreveszi például, hogy élettársa, látszólag ok nélkül, *ideges, türelmetlen, sietős, cicomázza magát, gyakrabban vált ruhát, mint szokta...* Néha azonban egy-egy „jóindulatu“ *névtelen levél* inditja el a nyomozást.

— Az elvált szülők harcába is sokszor bele kell avatkoznunk. Az a szülő, akitől a gyermeket elvették, kivánesi arra, hogy gyermeke vajjon jó környezetben él-e? Érdekesek azok a nyomozások is, amikor a fiatalok, fiu vagy leány, nem várják be a nagykorusitást, hanem rendszerint vidéken élő szüleik nevét ráhamisitják a szülői beleegyezésre és egybekelnek. A szülőknek valami mégis a tudomásukra jut, nyomoztatnak és sokszor kiderül, hogy leányzójuk már régen férjhez ment, asszony, sőt gyermekes anya... A kész helyzet folytán legtöbbször keblükre ölelik a kis unokát.

Mindenki gyanus — mindenki kiváncsi

— Nemcsak a szerelem, hanem *a romantika és a kiváncsiság is édestestvérek*, — közli velünk a nyomozóiroda vezetője. — Gazdag fiu elveszi feleségül a kis cselédet, az apa boszszut akar állni, nyomoztat a cselédből lett urinő multja után, hátha valamilyen foltra bukkan menye előéletében. Volt egy esetünk, mely ugy indult el husz évvel ezelőtt, hogy egy fiatal leány és egy ifju legény szerelmesek voltak, hajbakaptak, szétváltak. Deresedő hajjal érdeklődött a leány, *mi van régi szerelmével.* Kiderült, hogy az egykori ifju előkelő társadalmi állást tölt be és mivel mindketten egyedülállók voltak, egy megrendezett „véletlen“ találkozás során *kibékültek és a kimagyarázkodás után egybekeltek.* Sok esetben a bünbeesett anya kiteszi gyermekét és később keresi. Vagy a *kitett gyermek, amikor felnő, kiváncsi, ki volt a szülője.* A szerelmesek a szerelmi lázban gyakran tulságosan megbiznak egymásban, később lesz csak valamelyikük kiváncsi: *hogyan is élt feleségem, vagy férjem a házasság előtt.* A kiváncsi fél nyomoztat és bizony sokszor kiderül, hogy a házasság előtt sulyos ballépést követett el a társ. *A vállalatok is kiváncsiak alkalmazottaik magánélete iránt.* Választási harcoknál pedig a *jelölt nagyon is kiváncsi ellenjelöltjének multja* iránt. Nyomoztatnak a bejelentett *tanuk megbizhatósága* iránt is. A völegény esküvőjekor gyakran figyelteti elhagyott kedvesét, nehogy az botrányt rendezzen az esküvői szertartás alatt.

Idegen virág a férj sirján

— Sokszor szerepel *hagyatéki ügyekben* is az emberek kiváncsisága. Elsárgult levelekkel keresnek fel bennünket, ősök után nyomoztatnak, oldalági rokonokat keresnek. Volt eset, amikor *a jósnőt figyeltette meg az,* akinek jósoltak... Érdekes eset történt egyizben a Kerepesi-uti temetőben. *Az özvegy észrevette, hogy férje sirjára rajta kivül más is visz virágot.* Kiváncsi volt, ki lehet a titokzatos idegen. A sirban pihenő férjről kiderült, hogy bizony nem egészen vette

A fehéregerek:

Irta Vaszary Gábor

(Szürszabó rajzaival)

Én tizenkilenc éves voltam, a barátom egy hiján husz. Ketten éltünk egy párisi kétszobás lakásban és mindenáron érvényesülni akartunk.

Én valami tudományos munkát akartam megirni franciául, de egyelőre még franciául se tudtam. A barátom feltalálónak készült. Egyetlen gondunk még csak az volt, mit találjon fel. Szóbajött a nátha, a rák, a tüdővész gyógyszere, de a barátomnak egyik se tetszett. Tudj'Isten, valahogy vonakodott.

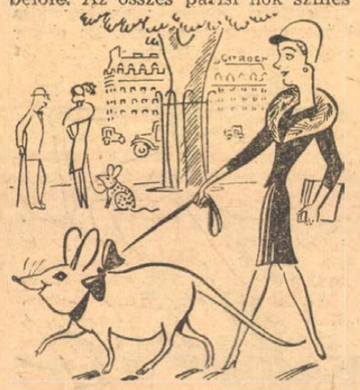
— Páris a luxuscikkek Eldorádója. Sokkal célszerübb valami olyasmit feltalálni, ami egyáltalán nem hasznos, sőt felesleges, de ritka és meglepő — itt mély lélekzetet vett. — Én tehát fehér egeréket akarok tenyészteni.

Roppantul megijedtem.

Éppen lakbérfizetés előtt álltunk, a barátom még nem adta oda a részét, egyáltalán nem az a pillanat volt, amikor valakinek meg szabad őrülnie.

— Fehér egereket tenyészteni?

— Valamiképpen meg akarom őket növeszteni. Mondjuk akkorára, mint egy kutya. Őrült divat lesz belőle. Az összes párisi nők szines



egerekkel fognak sétálni és én egy vagyont keresek vele. Mindenféle szinü egerem lesz, bordóvörös, fehér fekete foltokkal, lila, kék, sárga csíkokkal, zebra-jellegesen. Tömegesen elárasztom velük Párist. Esetleg prémeket is lehet készíteni belőlük, a fogukból meg amuletteket... Szédületes ötlet!... Most már csak az a kérdés, hogy mi módon nagyobbitsam és szinesitsem meg őket.

— Nem lenne sokkal egyszerübb, ha befestenéd az egereket?... olajfestékre gondoltam. Ebben nem látok semmi problémát. De hogy miképpen lesz egy kis fehér egérből nagy egér, ezt én se tudom.

Hosszan rámnézett.

— Add ide minden pénzedet, amivel egyelőre még rendelkezel, becsületszóra... megjegyzem, nagyon rövid időre kérem... hogy az anyagi gondjaimat félredobva, csak a kisérletezésnek élhessek.

— Nem tudtál még kellően megnyugtatni a kisérletezés menetét illetőleg.

— Amennyiben?

— Szeretnék még egy pár kérdést intézni hozzád.

— Tessék!

— Tegyük fel! Ne adja az Isten!... Nem tudod felnagyitani a kis egereket... Akkor mi lesz?

Egy darabig mereven nézett rám, aztán lassan, megfontoltan válaszolt:

— Ha nem tudom felnagyitani az egereket, akkor le fogom kicsinyiteni őket.

— Még kisebbre?... öregem, aggódom... Máris olyan kicsinyek a fehér egerek.

— Ne aggódj! Kis kolibri-egereket fogok tenyészteni. Parányi aranyketreceket hordanak a nők a csuklójukon, mint a karkötőórájukat és abban lesznek az édes, aranyos, kis szines egerecskék.

— Viszont ebben az esetben sem a szőrméjüket, sem a fogukat nem tudod célszerüen hasznositani.

— Efelett még töprengeni fogok.

— Gondolod, hogy lekicsinyiteni könnyebb őket, mint felnagyitani?

— Lényegesen. Apró kis fia-egerecskéket rummal fogok itatni, hogy kicsinyek maradjanak.

— De hiszen igy egy életre iszákos disznókat nevelsz belőlük! Ezt a legnagyobb erkölcstelenségnek tartom.

— Most az a kérdés, hogy ideadod-e a pénzedet, vagy nem?

— Nem.

— És ennyi ideig hagytál beszélni?

— Miért? Nagyon tanulságos volt.

— Akkor mástól kérek pénzt, de kijelentem, hogy a jövedelemből egy krajcárt se fogsz kapni.

Ebben maradtunk.

Még tett-vett a szobában, aztán felém fordult:

— És mi lenne, ha kutyákkal kisérleteznék? Esetleg lovakkal?... Lekicsinyiteni például a lovakat.

— Milyen kicsire?

— Mondjuk, mint egy fehér egér.

— És ki fog azon lovagolni?

— Az dísz lesz, te őrült.

— És azért vegyünk drága lovakat, hogy mesterségesen elveszitsék az értéküket? Ilyen állatokkal nem is állok szóba. Légy szives, hagyd el a lakást.

Szó nélkül megindult, de az ajtóból még visszaszólt:

— Sértegetéseid lepattannak rólam... Galileit is üldözték.

Estére hazajött és a hóna alatt egy kartondobozt szorongatott, a tetejébe kis lyukak voltak furva, hogy a benne lévő kis fehér egerek megfelelő levegőhöz jussanak. (Ugy látszik, egyetlen lovat se tudott szerezni magának.)

Hónapokig nem történt semmi különös, csupán kisérleti kiadásai cimén nem fizette meg a lakbér részét. Naphosszat az ágyán heverészett és nagyritkán, hetenként egyszer a kezébe vett egy fehér egeret és gondosan megnézte. Megjegyzem, akkor már ugy elszaporodtak azok körülöttünk, hogy bárhová nyult az ember, a kezébe akadt egy.

Pár hét óta aztán annyira se érdekelték őt a fehér egerek, hogy egy pillantást vessen rájuk, ehelyett inkább regényeket olvasott egész nap, vagy sétált, de a lakbértartozásáról még beszélni se szeretett.

Egy szép napon eléje álltam:

— A fehér egerek mithoszának véget kell vetnünk. Tessék a tartozásod kifizetni. Követelem.

— Ne kiabálj. A kisérleteket már elkezdtem.

— Amennyiben?

— Amennyiben a fehér egerek megnagyitása már folyamatban van.

— Szóval már nagyitod őket?

— Már nagyitom... Az eredmény teljesen kielégit.

— Hol van az a fehér egér?... Csak egyet mutass, ami nagyobb lett... csak egyetlenegyet...

Lázasan felugrott a székről és szaladt hamar egy fehér egeret keresni, közben idegesen ezeket mondta: Azért, mert én nem szólok?... Mert szerény vagyok?... Ilyesmiknek teszi ki magát az ember!... — Végre megfogott egyet és a kezembe nyomta.

— Itt van, ni!

Nézem a ronda, fehér egeret, jobbról is, balról is.

— Hol nagyobb ez?

— Nyugodj meg, nagyobb.

— Nem nyugszom meg. Ez kicsike.

— Nagyobb lett, — üvöltötte.

— De emberi szemmel nem láthatóan.

— Ez az egér a mult héten ilyen picike volt.

— De magától nőtt meg.

— Nem igaz, én sürgettem meg a folyamatot.

— Ne hazudj, mert a fejedhez vágom a fehér egeret... Nekem kutya-nagyságu fehér egérről beszéltél.

— Majd arra is sor kerül.

— Helyes. De ha nekem a jövő hét végére nem produkálsz legalább egy mókus-nagyságu egeret, Láthatod, hogy szerény vagyok... Akkor felmondok neked és végez-

tünk. Kísérletezések cimén nem foglak egy életen át eltartani . . . Nagy feltaláló vagy te, amint látom . . .

Ez volt délelőtt. Délután borzalmas dolog történt.

A barátom elment hazulról és később egy lombikkal tért vissza. Bevonult vele a szobájába. Összeadott, kivont, szorzott és osztott egy nagy papirlapon. Majd négy óra körül igy kiáltott fel:

— Megvan az a kémiai vegyület, amely a fehér egereket megnöveszti. Gyere ide! . . .

Odamentem. A spirituszmasinát meggyujtotta a lombik alatt és a lombikban valami folyadékféle forrott.

Már meglehetősen tisztában voltam a barátom egyéniségével. Képesnek tartom arra is, hogy tiszta vizet forral a jelenlétemben, csupán azért, hogy elaltassa indulataimat. Tiszta vizet tett bele a gaz-

ember, csak nem tudom rábizonyitani. Közelebb hajoltam a lombikhoz, hogy valami bizonyságot szerezzek, amikor hatalmas durranás hallatszott. A spirituszmasina lángoszlopot vágott a mennyezet felé és a lombik minenestül a szemembe fröccsent.

Székkel kellett agyonverni az égő spirituszmasinát és agyontaposni, mint egy kártékony vadállatot.

A lakás tele volt füsttel, ki kellett nyitni az ablakokat és ajtókat, hogy kiszellőzzék.

— A jövőben pedig nem érdekelnek a kisérleteid . . . Még utóbb az életem lesz az ára.

— Ja, barátom, nem egy feltaláló életével fizette meg szorgos és a közjóért folytatott kisérletezéseit.

Visszamentem a másik szobába olvasni.

Egy óra hosszat halálos csend volt a lakásban, aztán hirtelen egy feldőlt szék zuhanása hallatszott és közvetlen utána berohant hozzám a barátom és az ajtót villámgyorsan becsukta maga mögött.

Holtsápadtan, reszkető lábakkal mondani akart valamit, de csak hörgő hangokat hallatott. Arckifejezése olyan földöntuli méreteket öltött, hogy menten kiesett a könyv a kezemből.

— Uristen! . . . Mi történt? . . .

Végre nagynehezen csak annyit nyögött ki:

— Ott! . . . Ott! . . . — és a szomszéd szoba ajtajára mutatott reszkető karral.

— Mi van ott?

— Megnőtt a fehér egér.

— Megnőtt? . . . Micsoda marha vicc ez?!

— Akkora . . . mint egy . . . kutya . . .

— Nem igaz . . .

— Rettenetes.

— Te láttad?

— Láttam . . .

— Ugyan, micsoda marhaság ez megint . . .

Már azon voltam, hogy belépjek a szobájába, amikor ujabb nagy zaj hallatszott onnan. Mintha az asztalt döntötték volna fel, pedig nem is volt ott asztal.

Félelmetes volt.

A barátom letérdelt előttem és megesküdött, hogy nem adott be a fehér egereknek semmit. És most mégis valami nagy állat tombol odabent a szobájában. Időnként tompa zuhanások és suhanásféle zajok is hallatszottak. Pedig több butor nem dőlhetett már fel a szobában, mert nem volt ott más, mint egy ágy és egy szék.

— Biztos vagy abban, hogy láttad?

— Na hallod? A saját két szememmel láttam . . . Mellettem rohant el a szék alatt.

— Őrület! . . . És szines is volt?

— Nem . . . Fehér . . .

— De ha nem adtál nekik be semmit, mitől nőtt meg igy? . . .

— Te . . . Lehetséges, hogy ami kiömlött a lombikból az előbb, azt itta meg és attól? . . .

— Mi volt a lombikban?

— Öt rész viz . . . egy rész konyhasó . . . tiz szem lencse . . . egy csipetnyi bors . . .

— Fantasztikus! És ezt forraltad te fel?

Megint suhogó zaj hallatszott a szobából.

Ugy látszik, véletlenül kitalálta mégis a nagyitószert, amellyel a fehér egér egyszerre állati méreteket öltött, ugyszólván pillanatok alatt.

— Te, ha ez a fehér egér ilyen hamar megnagyobbodott, akkor nekem egy rémes sejtelmem van.

— Na!

— Honnan tudod, hogy mikor áll meg a megnagyobbodási folyamat? . . . Mi garantálja azt, hogy nem nől esetleg tovább is . . . Mondjuk akkorára, mint egy elefánt . . .

— Borzalom.

— És akkor ránk szakitja az ajtót.

Ekkor már a fején volt a kalap.

— Gyere!

— Hová?

— Meneküljünk!

— És csak egy fehér egeret láttál? . . . Mert lehet, hogy már a többiek is megnagyobbodtak . . . Halod megint ezt a furcsa zajt? . . . A fehér egérnek még szokatlan a nagy teste és most örjöng benne.

— Rettenetes . . . negyvennyolc fehér egerünk van . . . Ha ezek mind . . . Uristen! . . .

— Tisztázni kellene a helyzetet, — az ajtóhoz léptem.

— Ne tedd! . . . ne tedd! . . .

Arcán őszinte, mély borzalom tükröződött vissza.

— Mindenesetre kicsit kinyitom az ajtót.

Ezalatt ő meg az előszobaajtót nyitotta ki, a menekülésnek utat engedve és onnan figyelt felém.

Lassan és óvatosan bekukucskáltam az ajtón, de nem láttam semmit.

— Na!

— Nem látok semmit.

— Az lehetetlen.

Beléptem a szobába és körülnéztem.

Sehol semmi.

Egyetlen buvóhely az ágy alja lehet. Oda is benéztem. És ekkor megláttam az őrült nagy fehér ege-

ret. A fal mellett lapult és a sötétben felém villogtak félőrült tekintetü szemei.

Egy pillanat alatt kirohantam a szobából. A barátom az ijedtségtől hasraesett és eszeveszetten sikitozott, mert hirtelenében nem tudott talpraállni.

— Láttam . . . láttam . . . Őrület! . . . Pont akkora, mint egy kutya . . .

— Na, ugy-e? De te sose hiszel nekem! . . .

— Meg kellene fogni és megkötözni.

— Én ezt nem fogom meg . . . Arról tegyél le . . .

Éjszakai látogatás „tündérasszony palotájában"

Kalandozás a magyar csillagos égbolton

Ha tavaszi éjszaka felnézünk az égnek sziporkázó, arany csillagokkal ékesen kivert sötétkék bársonyára, valljuk be őszintén, zavarba jövünk. Megillet ugyan bennünket a titokzatos dolgok szépsége, de a fejünk felett tündöklő égbolthoz egyébként, ugy érezzük, alig van valami közünk. Ennek a sok tudatlansággal elegy közönynek legfőbb oka az, hogy iskoláskorunkban a csillagokról igen gyakran csak fárasztó, unalmas, idegen szavakból álló kifejezéstömkeleget hallunk, melyet később a rohanva zajló élet kimos emlékezetünkből. Pedig őseinknek mindennapi életéhez tartozott a csillagok szemlélete, hisz jól tudjuk, hogy az ősmagyarok csillagimádók voltak és igy otthonosan tájékozódtak az égboltozat, vagy ahogy ők nevezték: „égabrosz" csillagjai között.

Az égbenézők hamarjavetése

Az évezredes magyar mult hétköznapjaiban élénken vettek részt a *csillagjósok*, a *tátosok* és a *nézők*, a *garaboncok*, az *iralók* — és háboru, házasság, vagy egyéb fontos esemény előtt „hamarjavetéssel", csillagjóslással kutatták a jövendőt. Ha rosszul ment a dolgok sora, felsóhajtottak őseink, mondván: *„Hej, rossz csillagok járnak"*; ha leesett egy csillag az égről, főleg Lőrinc napja táján, ha hullottak tehát „Lőrinc könnyei", megállapitották: „Lélek szabadult meg a földi porhüvelyből." Az *ülstökösüdéreet*, vagy *szakállas csillagot* a háboru hirnökének tekintették. Karácsony éjszakáján őseink aggódva lesték az eget, mert ha ezen az éjen sok csillag ragyogott, jónak igérkezett a termés. A pásztorok ma is áhitattal tekintenek a csillagos égboltra. A csillagok „rezgése", tánca intő jel számunkra. Párszáz évvel ezelőtt jegyezte csak meg *Ilosvai Selymes Péter*, hogy „Égbenézők másnak jövendőt mondanak, többet hisznek az ég forgásának, hogynem mint Istennek akaratyának". Kecskemét vidékén a mezei ember mostanság is, ha májusban „mönyecskeszömü" csillagot lát, megesküszik arra, hogy még fagyok következnek.

Az ősmagyar csillagismeret tehát alapos és kiterjedt volt. A szabadban élő nép, melynek vagyonbiztonsága nagyban a természet szeszélyétől függött, sajátmaga érdekében is kutatta az égi titkokat. Költői képzelete azonban díszesen felruházta az ég csillagait. A régi kalendáriom a hónapokat is másképpen nevezte, mint a mostani. Április a „gólyahozó", szeptember a „fecskeváló", október az „ökörnyálhó". A hét napjai is más nevet viseltek. Vasárnap az „áldozó", hétfő a „hét feje", szerda a „dagasztó", csütörtök a „vasverő", szombat a „heverő".

A *csillagok nevei is* — mint látni fogjuk — *magyarok voltak egykoron.* A jó öreg napot „ruhaszáritónak" nevezték, a holdat „isten kalácsának", „Esthajnali, Álomhozó, Hajnalos" volt a *Vénusz* neve, a *Castor és Polluxé*. „Bojtárkettős", az *Aldebarané* „Bujdosóklámpása", a *Végáé* „Csősz", a *Plejádoké* „Fiastyuk", a *Sarkcsillagé* „Furucsillag", az *Andromédáé* „Halász", az *Orioné* „Kaszás", a *Kasszio-peiáé* „Kocsma". A *Jupitert* a „Magyarok csillagának" nevezték, a *Pegazust* „Pálinkásasszonynak", a hires *Szíriuszt* pedig „Sánta Katának" . . .

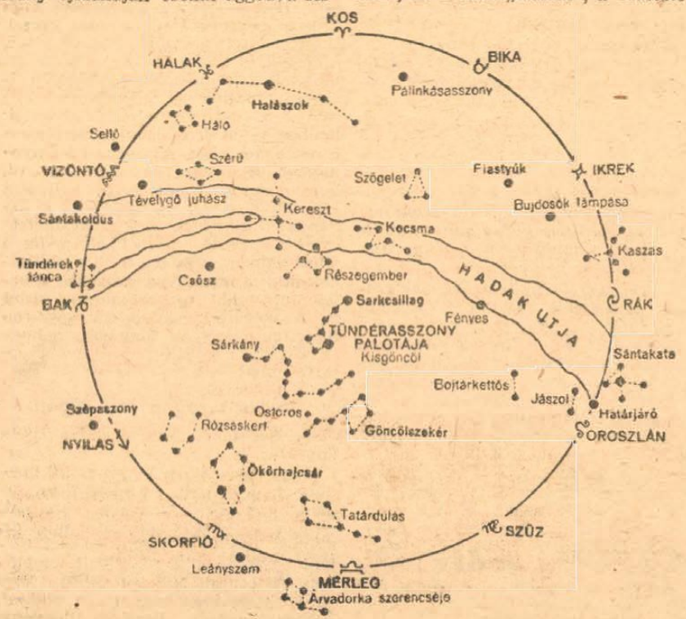
Régi krónikákban fennmaradtak még csillagnevek, melyekről ma már nem tudjuk, melyik csillag volt viselőjük. Képzeletdus, költői szépségük azonban megérdemli, hogy feljegyezzük őket. Ilyen megfejthetetlen csillagnevek: *Álmatlan, Aranyal versengő, Bírák gyülése, Buvárcsillag, Fellengér, Kádas, Kétkezü, Ködszemü, Kunyhóbatekintő, Lámpáshordó, Lappantó, Mennyországblaka, Örvény, Uristenvetése, Uiasember szerencséje* . . .

Magyar mesék a csillagokról

A mi féltekénk égabroszának közepén a Kisgöncölszekér rudjának első csillaga, a „Furucsillag" jelzi az örök irányt: az északot. Alatta ágaskodik a „Sárkány", mely a „Tündérasszony palotáját", a Kisgöncölt őrzi. A „Szarvasnyomon" tul, a „Hadak utjának" közepén lévő „Kocsmából" tántorogva kijött a „Részegember". A Sárkány alatt sziporkázik Göncöl táltos hét csillaga. A rud középső csillaga fölött szerény-halványan pislog a kis „Ostoros", melyről a nemzetközi csillagász szótárok *Alcor* néven emlékeznek meg. Ez a „hüvelykpici" Ostoros arról volt hires, hogy aki még látta, arról elhitték, hogy asszemü. A néphit szerint akkor lesz világvége, ha az Ostoros ráesik az egyik ökörre a Göncöl egyik csillagára . . . Göncöl táltos szekere a „Rózsáskert" felé halad, de közben találkozik az „Ökörhajtóval", aki társával együtt toreigeti négy ökrét. Mindegyik ökör szarva között fényesen ég a csillag. Az égabrosz alsó peremén a „Leányszemü csillag" les a földre, mellette mosolyog le ránk „Árvadorka szerencséje".

A Leányszemü csillag és Göncöl szekere között poroszkálnak apró paripákon a tatárok. „Tatárdulás" a neve annak a hat kis csillagnak, mely bánatosan pislog az égnek ezen a részén. A „Jászol" mellett álldogál a két kis csacsi, mögöttük pedig pörge kalappal, bottal a kezében a „Határjáró", aki mellett viszont „Sánta Kata" biceg. *„Viszi ván a Sánta Kata férjének az ételt"* — mondják róla még ma is a vidéki öregek.

„Sánta Katánál" ér véget a „Hadak Utja", melyet *Istenutjának, Szentmihályutjának, Lelkekutjának* is neveznek. Csaba vitéz könnyü lovasai gyolcsgatyában, fanyeregben ülve, párduckacagányosan kocognak erre-felé. A Hadak Utján végig csupa fényesség minden! Itt ragyog a „Fényes csillag" az utszélen, jelezve, merre vezet az ut a „Kocsmához". Ezen a csárdán tul találkozott Jézus a „Részegemberrel" és a találkozás helyén tul széjjelválik a hun királyfi utja. Az ut végén, a „Szérüs" mellett áll a „Tévelygő Juhász", itt ragyog a „Kereszt", erre lubickol a „Sellő" az éj



AZ ÉGABROSZ MAGYARNEVÜ CSILLAGAI

Bankett

Irta Falu Tamás

Hetekkel előbb nagy izgalom volt már a vállalatnál. Mindenki tudta, hogy az igazgató működésének harmincadik évfordulóját nagy ünnepséggel fogja megülni a gyár. Arról is rebegtek, hogy meglepetés készül: akkorra meg fog érkezni legmagasabb helyről a méltó kitüntetés is, hogy még ragyogóbb keretet adjon a munka dicsőségének.

A hivatali szobákat egy kis előzetes láz ülte meg. Mindenki tudott, vagy legalább is vélt tudni valamit a készülő bankettel kapcsolatban. Hogy itt lesz és ott lesz, hogy nem ekkor lesz, hanem akkor lesz és ezeket meghivják, azokat pedig nem.

Két nappal előtte már mindenki megtudott mindent.

A meghivót mindenki megkapta, aki arra számithatott.

A bankett szinhelyéül egy előkelő dunaparti szálloda volt kiszemelve. A szinvonal biztositva volt.

A kisebb hivatalnokok között most már az öltözködési kérdések hullámverése kezdett zajlani. Mit vesz fel ilyenkor az ember. Milyen estélyi ruhát, milyen nyakkendőt köt hozzá, s milyen legyen a cipő az ünnepi alkalomhoz?

Az ember annál kevésbé szeret kirivó lenni, minél szerénvebb szerepet tölt be a társadalomban. A feltünőség a nagyok kiváltsága. Kis emberről jobb, ha nem beszélnek.

Egy délelőtt folyamán ez a kérdés is megoldódott. „Add tovább" jelszóval továbbitotta egyik szoba a másiknak a szükséges tudnivalókat.

Kovács Lucián is elindult hazulról az ünnepi estre. Már korán indult el, izgatott volt, mintha az ő győzelmi torára lett volna hivatalos. Megnézte magát mégegyszer a hosszu tükörben, mely a ruhásszekrényük ajtaját fényesitette házasságkötésük óta, megnézte magát tetőtől-talpig, külön a nyakkendője állását, a fehér zsebkendő magatartását a kabát szivarzsebében, a nadrág végének simulását a cipőre, egyszóval az egész embert a bankett előrevetett fényességében. Meg volt elégedve önmagával, annál is inkább, mert a felesége és a gyerekek is megsimogatták hizelgő szavaikkal.

Felkapott tehát a villamosra s fél órával a hivatalos vacsora-kezdet előtt megérkezett a Dunapartra.

A Dunapart tele volt sétálóval, gondtalan férfiakkal, elegáns hölgyekkel. Lenn a Duna mintha a jókedvükkel hömpölygött volna a tenger felé.

Kovács egy kicsit vitette magát a tömeggel, de aztán meggondolta a dolgot s visszafordult a szálloda irányába. Jobb, ha korábban érkezik, gondolta, legjobb lesz előre megtudni a számára kijelölt helyet, helyet foglalni, s nézni az estély kibontakozását.

A forgóajtónál udvarias egyenruhás alkalmazott fogadta s mikor megmondta, hogy mi járatban van, egy határozott karlendület a jobboldali folyosó felé irányitotta.

Amint célja felé haladt, francia szavak ütötték meg a fülét. Egy sarokasztalnál német urak társaloatak. A falrafüggesztett térkép előtt egy fekete férfi és egy nagyon csinos fekete lány olaszul beszélgetett. Egy őszhaju házaspár szembejövet halk angol szavakat váltott egymással.

Örült, hogy azonnal felismerte a beszélők nemzetiségét, s a szavak hazáját. Valamikor, diák-korában, elhatározta, hogy egy egész csomó nyelvet fog megtanulni, de ez is csak terv maradt a többivel.

Egy kis mélabú fogta el, mikor ebben a fényes szállodában, ebben a ragyogásban, ezek között a gazdag és müvelt emberek között a maga alacsony életszinvonalának fájdalmas különbözőségét látta.

— Erre tessék — figyelmeztette a ruhatáros.

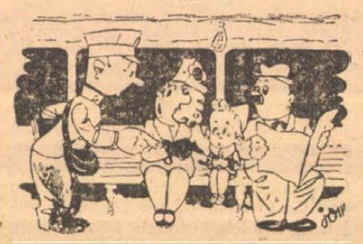
A ruhatárban levették róla felöltőjét, elvették kalapját, botját, most már mehetett a szomszédos nagyterembe.

Most derült ki, hogy mennyien megelőzték már. Hiába, az emberek idegesek, nem akarnak elkésni, de talán inkább egyesek aggódtak, hogy késedelem esetén mást ültetnek a helyükre.

— Keresd meg a helyedet — ajánlotta neki egy hivatalnoktársa.

A patkóalaku asztal névcédulákkal volt ellátva. Minden teriték mögött ott feküdt, fehér papir fehér abroszon, a helyre jogosult vendég neve.

Villamoson



— Hány éves a kicsike?
— Ugyan, mama, fizesd ki a jegyem, ne tegyük ki magunkat ezeknek az ostoba érdeklődéseknek!

Illustrierte Blatt.

Nem volt könnyü dolog Kovács Luciánnak a helyét megtalálnia. Azt tudta, hogy középen ülnek a főhivatalnokok, az ünnepelt diszes virágokkal feltünővé tett helyétől jobbra és balra. A jobboldali szárnyról megállapitotta, hogy azt a legfiatalabb korosztály számára tartották fenn. Nyilvánvalóvá lett, hogy a balszárnyon kell helyét keresnie.

Az egyre szaporodó helykeresőkkel ő is megindult. Végigment a belső székek, majd a külső székek során. Egyre kellemetlenebbül érezte magát, mert a többiek már csaknem mind letelepedtek.

Az ő helye az asztal végére volt kijelölve. Szégyen-helyet kapott. Zavarában leült, de égette a szék. A tányérok is égették, a kések, a villák, a poharak is. A fehér abrosz is. Az asztal végére tették őt, amikor nem is az utolsó, nem is a legfiatalabb volt a balszárny székfoglalói között. Ez csak bosszu müve lehet, gondolta. Hiába, ez már ugy van, hogy amikor valakit ünnepelnek, ugyanakkor másvalakit halálra sértenek. És ezt huszonkét évi becsületes munka után kapta. Érezte arcán a gunyos tekinteteket. Aki előtte ült a sorban, az meg lehetett elégedve, hiszen nem ő volt a legutolsó. A legutolsónak őt, Kovács Luciánt tették.

Nem is gondolkozott sokáig. Égő arccal fölállt helyéről, ugy tett, mintha keresne valamit, kilopózott a ruhatárba, s otthagyta a fényes szállodát ragyogó ünnepségével egyetemben. Ha megkérdezteti tőle az igazgató úr, hogy hova tünt, akkor majd megmondja. Meg bizony, alaposan.

Leült egy padra a hüvösödő estében, a csillagok alatt, a kavargó emberek között. Lelkében egy szégyenfolyam hömpölygött, mélyebben, mint a Duna.

Szégyelt hazamenni, el is határozta, hogy hazudni fog. Azt fogja hazudni, hogy végiglakmározta a bankettet.

Mikor elfáradt az ülésben, gyalog indult hazafelé. Már kapuzárás után volt, a feleségét ágyban találta, aludt ő is, a gyerekek is.

— Szép volt? — kérdezte a felesége álmosan.

— Remek! — felelte Kovács nagyot ásitva. — Majd reggel elmesélem.

Most vette észre, hogy rendkivül éhes. Lábujjhegyen kiment a konyhába, levágott egy jódarab kenyeret s belopta kabátja zsebében az ágya mellett álló székre.

Azután csend lett. Eloltotta a villanyt. A felesége hosszan és egyenletesen kezdett lélekzeni. Kovács Lucián most kilopta a kenyeret a zsebéből és mohón, de önérzetesen, megvacsorázott.

— Esetleg egy ketrecbe lehetne betenni... Gyere, veszünk neki egy kis ketrecet.

— Most is azt mered mondani, hogy én nem kisérletezem?

Vettünk a Citében egy kis ketrecet és lázasan hazarohantunk vele. A barátom beszólt a házmesternek, hogy jöjjön fel és segitsen nekünk elfogni egy kis állatot, mert ketrecbe akarjuk tenni.

— Állatokat nem szabad a lakásokban tartani.

— Éppen azért akarjuk megfogni és elvinni. Kisérletezünk vele.

Bevezettük a lakásba és bemutattunk az ágy alá. Ott az állat, vegye ki alóla.

Megjegyzem, állandóan azt szerette volna tudni, milyen állat ez, de kitérő válaszokat adtunk. *(Oh, halandó ember, mikor fogod végre féledobni kiváncsiságodat, amely férfiatlanná és hitvánnyá tesz téged.)*

A házmester lehajolt és benézett az ágy alá, majd egyszerüen félrehuzta azt.

— Na!

Mély megdöbbenését a másik szobából hallottuk, mert nem akartuk munkájában megzavarni.

— Rögtön tegye be a ketrecbe! — kiáltott be hozzá a barátom.

— A ketrecbe? — a házmester megjelent az ajtóban. — És melyiknek volt az ötlete, hogy ezt ketrecbe kell tenni?... Melyiknek?...

— Miért?

— És ki fogta el az én macskámat?... És mit akartak vele kisérletezni?... Mondja meg az illető, hogy vágjam pofon, hogy belenémuljon...

Már fogta is a kövér, fehér macskát a hóna alatt, de elmenőben még belerugott egyet a ketrecbe, ugyhogy mindjárt szétesett...

A rejtélyre később világosság derült. Akkor jött be a házmester macskája hozzánk, amikor kiszellőztettük a lakást és az ajtókat, ablakokat kinyitottuk.

Mindenesetre egy nagy haszna volt: a macska megette az összes fehér egereket és a barátom nem budott többé kisérletezni velük.

Petőfi Erdélyben

A szerelmes vőlegény és a férj Szatmáron, Erdődön, Koltón — A kolozsvári ünnepléstől a vizaknai csatáig Az erdélyi ütközetekben — Külföldi utazások helyett: hősi halál

A 23 éves *Petőfi Sándor* volt már zöldhajtókás, sárgapitykés közlegény, vándorszinész, segédszerkesztő. Verskötetei jelentek meg és a hir szárnyára vette nevét. Mig „összes verseit" rendezte sajtó alá, utazásokról álmodozott. Szerette volna látni Európát, meg a tengert. Külföldre nem mehetett, még Erdélybe is nehezen juthatott el. Huszonkét éves korában három hónapig bolyongott a Felvidéken. Most, egy évvel utóbb, 1846 augusztus végén, *Szatmárra* indult. Mivel vonat Pestről csak *Váciig* ment, *gyorsszekéren* utazott, hogy barátait meglátogassa és megnézze Erdélyt, ahol még nem járt. *Kolozsvárra* vágyott és az erdélyi országgyülésre. Tervezte, hogy bejárja a Székelyföldet. Ám Erdélybe akkor nem jutott el, mert közbeszólt a véletlen, amely döntő volt sorsára.

Az erdődi idyllek

Nagykárolyban ugyanis — ahol éppen megyegyülés volt — a megyebálon megismerkedett *Szendrey Juliával*, a Károlyi grófok erdélyi jószágigazgatójának hattyunyaku, hollófekete haju, rajongó lelkü leányával. Szempillantásra beleszeretett. Többször átrándult hozzá *Erődre*. Az erdélyi utazás helyett Szatmáron maradt, verseket irt Juliának és többet el is küldött neki. „Költői ábránd volt, mit eddig érzék, Költői ábránd és nem szerelem..." — irta rajongva. Julia tétovázott és végül októberben arra kérte, várjon tavaszig. Petőfi november 11-ig maradt Szatmáron, közben többször meglátogatta *Koltón* gróf *Teleki Sándort*, majd visszatért Pestre. Ebben az időben irta meg a „Véres napokról álmodom" cimü, sejtelmekkel teli költeményét.

Az Összes Költemények 1847 márciusában megjelentek. Julia a diszes, dedikált példány átvétele után meghivatta Erdélybe. A költő erre május 13-án ismét utrakelt Pestről, gyorsszekérrel utazott Debrecenen át Nagykárolyba, hogy onnan siessen Erdődre, imádott Juliájához. *Kerényi Frigyes* költőtársának cimzett „Uti leveleiben" irja Nagykárolyból:

„Irtóztató unalmas ez a Debrecen és Nagykároly közötti ut. Homok és homok... Végre... csakugyan beértem Nagykárolyba... Itt tavaly a nemeskeblü konzervativ párt kortesek által agyon is akart veretni s mindezeknek dacára gyönyörrel vagyok benne, mert itt ismertem meg Juliskámat, a világ legdicsőbb leányát... Amott a fogadóval átellenben a kert és benne a fák, melyek alatt először láttam őt tavaly, szept. 8-án délután 6 és 7 óra között..."

1848-ban, mikor ujra ittjárt, meg is énekelte a nevezetes szatmári napot. Most, ezen a májusi éjszakán nem tudott aludni, mert másnap Erdődre készült. „Hogy is tudna aludni, ki holnap meglátja a leányt, kit szeret, ki által szerettetik. *Akit félév óta nem látott...*" Rajongva irja e nyomtatásra szánt levelekben ekkor: „Barátom, leirnám őt neked, *de a nap közepébe kellene mártani tollamat, hogy egész fényében és forróságában leirhassam lelkét.*" Május 15-én Erdődön van és újra megkéri Juliát. A regényeshajlamu leány egyheti tétovázás és önviaskodás után igent mondott és szeptember 8-a, megismerkedésük évfordulójára tervezték esküvőjüket. Petőfi közben megnézte *Nagybányát* és környékét, *Zelestyén* az üveghutát és lement a bányába. A várat, „melyben ő lakik". Nagybányáról keltezett levelében igy irja le: „Még csaknem egészen ép a vár, körülbelül a XV. századból, nem igen nagy dombon, két kicsiny és két nagy toronnyal... Hajdan *Rákóczi* birta e várat, mostani birtokosa... nem, ennek nevét nem irom le..." *(Károlyi Sándornak*, a kuruc-kor Görgeyjének leszármazottja volt.)

Petőfi boldog — ugy érezte — „örökre". A boldogság káprázatában, ugy látszik, hirtelen elvesztette valóságérzékét is, azt hitte, most már minden vágya teljesülhet.

„Dicső, dicső leány. Kettő között kellett választania: szülei közt és köztem. Engem választott — irja május 26-án Erdődről. — Holnap indulok Nagyvárad felé Pestre, onnan külföldre... megnézem a tengert, melyet annyira óhajtok már látni... Megnézem Shakespeare, Shelley, Byron hazáját... s megnézem Béranger honát..."

Ebből természetesen semmi sem lett. Nem láthatta sem a tengert, sem Angliát, sem Franciaországot. A külföldi ut helyett csak — Pestig jutott: „Végre *künn a pokolban*, a Kerepesiuton a Fehér ló (most Rákóczi-ut 15, a város közepén!) nyitá meg előttem barátságos szárnyait, azaz nyikorgó kapuit." *Nagyszalontán* keresztül utazott vissza. Ott meglátogatta Arany Jánost. Megnézte utközben a *majtényi* sikot is, ahol a kurucok letették a fegyvert és verset irt róla. „... elmondtam legszörnyübb átkomat s elsirtam legszentebb könnyemet." *Székelyhidon* pedig *megpihent a fogadóban, ahol négy év előtt mint vándorszinész játszott az ivóban felállitott szinpadon.*

Kolto — tündérálom

Junius 13-án már ujra Szatmáron van és augusztus 5-én eljegyzi Juliát. Szeptember 8-án tartja esküvőjét Erdődön *és még aznap Koltóra indulnak*, a Teleki-kastélyba. Szeptember 9-től október 20-ig maradnak ott. Uti leveleiben — melyek a győri „Hazánkban" jelentek meg — beszámol élete e szakának regényes mozzanatairól. Tréfás hangon irja szeptember 15-én Koltoról: *„Éppen ma egy hete, hogy a költői borostyánkoszorut lehuztam dicssugáros füleimről, akarom mon-*

dani fürtelmről s helyébe a házisapkát ültetém s lant helyett éktelen hosszuszáru pipát tartok kezemben..." A magyar biedermeier-kor regényessége sugárzik Erdőd és Koltó emlékeiből, a költő soraiból. Petőfi számára ez a néhány hét — *tündérálom.*

„Esküvőnk középkori regényességgel ment végbe az erdődi vár kápolnájában, korán reggel... — írja Petőfi — folyton mosolyogtunk egymásra... Amint az esküvői szertartásnak vége lett, rögtön kocsiba ültünk s vágtattunk ide Koltóra .. A táj olyan szép, mintha az én képzeletem után alkotta volna a természet... Nagyjában tul Misztótfaluban eltört egy kerekünk. Feleségem csak mosolyogta a bajt, de én dühösen dühödtem s félrementem, hogy feleségem ne halljon és ott kedvem és rangom szerint kikáromkodtam magamat."

Soha nem élt ilyen gondtalanul, a szerelem boldogságában. „*Szenvedélye*" *a lovaglás és a délutáni alvás.* Verseket, uti leveleket irt, melyek valóságos naplóoldalak. Olvasta *George Sand, Boz és Dumas* regényeit. A nőirót csodálja, de nem szereti. Boz derüjét meghatva élvezi és Dumast rajongva szereti. A koltói napok — Petőfinek költői idill:

„És vége a komédiának. A fütty s taps elhallgatott, A nagy függöny szépen legördült, S én otthagyom a színpadot. S most itt vagyok... Oly messze, messze, Száz mérföld tőlem a világ. Ki egykor azt becsavaroglam, Mint a garabonciás diák. Itt ülök feleségem mellett... Itt nézem a hajnalt s az alkonyt, És feleségem mosolyát.. "

„Fejedelmi nyugodalmát" élvezve, királynak képzeli magát, *trónusa a karszék és hosszuszáru pipája a „királyi bot"*. És irja elégiáit, visszavisszagondolva nyomoruságos ifjuságára, a pocsétás országutakra, amelyeken egykor gyalogolt. *Egyre kisérti a keserves mult*, de a sejtelmes jövő is: Szeptember végén...

„*Még nyilnak a völgyben a kerti virágok, Még zöldel a nyárfa az ablak előtt...*"

Petőfi Kolozsvárott

Koltóról Erdélybe utaztak és Petőfi boldogan kiált fel Désen irt versében: „*Ez már aztán az élet! Az egész éven át föl- és alá kószálom A két magyar hazát!*" Régi vágya október 21-én teljesült — *végre eljutott Kolozsvárra*, amely Koltóhoz kétnapi járóföld. Kolozsvárott ünnepelték, de erről szerényen csak ennyit ir: „*Két napot töltöttem Kolozsvárott, de fölér félesztendővel, olyan gyönyörü két nap volt.*" Sietett is el onnan, hogy így maradjon meg emlékében „kedvesen", dicsően, rózsafátyolon át nézve.

„*Nevezetes ez a város* — irja —. *Itten minden eltünt század S történetkönyv ez a város... S a magyar szó árad itten Mindenütt, amerre járok*". Halhatatlan versében *majdnem száz év előtt tanuságot tesz Kolozsvár lakosságának magyarságáról!* Utközben hazafelé még meglátogatták *Arany Jánost* és november 4-én érkeztek Pestre. „A vándormadárból házimadár lett... nem oly regényes, de boldogabb élet" — végzi utileveleit. Ám nem így történt. 1848 juniusáig éltek Pesten. Petőfi aztán ujra vándormadár, sőt *viharmadár* lett — a forradalom viharmadara; — élete meg ujra regény, sőt történelem.

Négy napig dörgött az ágyu . . .

A költő a márciusi forradalom után köztársasági szereplése miatt népszerüségét részben elvesztette. *V. Ferdinánd* pörbe fogta „A királyokhoz" cimü verse miatt és alantas gondolkodásu kortársai *támadták, hogy miért nincs a harctéren.* 1848 őszén belépett a honvédségbe. Október 16-án nevezték ki századossá. Előbb feleségével Erdődre utazott. Rövid időt töltött itt, visszaemlékezve a szép napokra. „*Tudod, midőn először ültünk E tó felett, e fák alatt Röpül a gyors idő fölöttünk, Azóta két év elhaladt*". Ezután Debrecenben ujoncokat oktatott, majd mikor kérésére *Kossuth* áttétette *Bemhez* — kivel Pesten ismerkedett meg — *1849 január közepén Erdélybe ment és 30-án már résztvett a szelindeki, február 4-én a vizaknai véres, vesztett csatában*, majd Bem visszavonulásában. Ekkor irta:

„Négy nap dörgött az ágyu Vizakna és Déva közt. Ott minden talpalatnyi Földet vér öntözött. Nekem jutott a vészes Dicsőség, hogy veled Járjam be ó vezérem A csatatereket... Te melletted lovaglék A harc veszélyiben... Oh Bem, vitéz vezérem, Dicső tábornokom."

A költő oly bátran viselkedett az ütközetekben, hogy Bem féltette. Jól tudta, hogy a világtörténelem egyetlen forradalmában sem küldték barrikádokra, ütközetekbe a mozgalom vezetőit, szellemi irányitóit. És tudta azt is, hogy nagy költő. Éppen ezért futárszolgálatra osztotta be. Petőfi így nem vehetett részt a *piskii* diadalban. *Mészáros* hadügyminiszterrel történt afférja után, február 23-án ujra Bemnél volt és *résztvett március 2-án és 3-án a medgyesi csatában és az ütközetről közben még verset is irt* „Csatában" cimmel. Ezután Kolozsvárra került váltóláza miatt, majd feleségét látogatta meg Szalontán. Bem előrenyomuló seregéhez április 1-én csatlakozott *Szebenben*. Bem segédtisztjévé osztotta be és a költő ezután ott volt a *szászsebesi* előnyomulásban. „*Ki gondolta... hogy e hely csatatér?*" — énekelte *szászsebesi* versében. Vezérétől *érdemrendet kapott*. A kitüntetett költő résztvett a honvédsereggel a sikeres előretörésben *Déván, Vajdahunyadon, Karánsebesen*, a szebenmegyei *Freydorfig*. Bánfihunyadon irja „*Az erdélyi hadsereg*" *cimü versét „Mi ne győznénk? hisz Bem a vezérünk!...*" és Karánsebesen „*A székelyek*" cimü rajongó költeményét. Futárszolgálata Debrecenbe szólitotta. Itt Klapka tábornokkal volt kellemetlensége, mert Bem parancsára közzétett egy levelet.

Ekkor lemondott rangjáról és Pestre utazott, holott ekkor már *Windischgrätz herceg körözőlevelét ellene mindenüvé szétküldték. Görgey*, aki akkor *Budát* vivta, elsimitotta Klapka és Petőfi ügyét és a költő háromheti szabadságot kapott. Feleségét is Pestre hozta és bár ragaszkodott katonai rangjáról való lemondásához, utóbb *visszatért a hadseregbe*. Közben a szabadságharc sorsa rosszra fordult. Julius 11-én *Mezőberényben* van és megirja *utolsó ismert versét: Szörnyü idő, szörnyü idő...*" Itt talált rá Bem futárja, *Kiss Sándor* ezredes. A vezér megbizta, hogy Petőfit vigye magával. Kolozsváron át *Tordára* utaztak. Itt hagyta családját, majd *Marosvásárhelyen, Kézdivásárhelyen* keresztül ujra a harctérre ment.

Julius 25-én találkozott Bemmel *Berecken*. A tábornok visszaadta Petőfinek őrnagyi rangját és jelentette szolgálatba lépését. A honvédsereg Segesvár felé nyomult az oroszok ellen. Petőfi utánuk ment *Székelykereszturon* át *Gyalokay Lajos* századossal.

A költő — mint látjuk — *a szabadságharc esztendeiben a honvédsereggel bejárta Erdélyt*, amelyet annyira szeretett. Székelykereszturon, mielőtt tovább utazott, vendéglátójának leánya arra kérte, hogy mondja el egyik versét. Petőfi az „Egy gondolat bánt engemet..." tragikus sorait szavalta el: ... *Ott essem el én a harc mezején...*"

Gyalokay Lajos, Bem hadsegéde látta utoljára Petőfit. A segesvári ütközet ekkor már elveszett. *A fehéregyházai* hidnál találkozott vele véletlenül és hivta, hogy menjen az ő kocsiján. Petőfi a rettenetes zürzavarban nem ment vele, hanem a téglavető felé sietett. Az orosz dzsidások itt bekeritették a menekülőket. A költő nyilván a gyürüben maradt, mert gyalog nem lehetett innen menekülni és valószinüen a négyszáz elesett honvéd nagy közös sirjában porladnak csontjai.

Tamás Ernő.

Mai idők

— Azt mondtam, hogy valami hasznos ajándékot szeretnék. Inkább vajat hoztál volna, ne vajtartót!

Miroir.

Hogyan táplálkozzék a mai ember?

Ez a mi világunk minden korok legtarkább szineit öltötte magára. A huszadik század nagyon is a végletek és változatosságok révületében keres vigaszt, megoldást. Örök tapogatózás, uj igazságok felbukkanása, régiek ujjászületése, rombolás és épités jellemzik a tudomány utját is.

A gyakorlati elvekké kikerekitett tudományos igazságok és a forrongás hétköznapi tünetei között talán egy sem olyan közkeletü, ellentmondásokban gazdag, mindenkit legközelebbről érdeklő és a komikumig kilengő, mint a táplálkozás módjait, mértékét és stilusát érintő tan, mint a táplálkozás fiziológiája. Ujabban igen sokat törődnek vele. A nyerskosztos fanatikusok és önelégült vegetáriánusok, a fogyókúrások, a böjt apostolai, a népszerüsitett tudományos féligazságok mohó kiélvezői, a szeszes italoknak, kávénak, teának esküdt ellenségei, az állati fehérjék becsmérlői, a növényi táplálék magasztalói mulatságos együttesben hirdetik az ősi, lehetőleg kőkorszakbeli étkezés visszaállitásának szükségességét és minden bajunk forrását a helytelen, célszerütlen táplálkozásban vélik felfedezni. A tudományos kutatások nyomán fel-felbukkanó kis igazságot általánositjuk, az ujdonság divatos lesz és néhány évtizedes fanatizmusnak ad tápot. Igy vagyunk most a vitaminokkal és hormonokkal, a táplálkozási élettan legfrissebb hajtásaival.

Az őskori táplálkozás hiveinek elég lenne elgondolni azt, hogy erdőben és barlangban élni, hivatalba nem járni, szellemi megerőltetéstől óvakodni, vadra lesni és halra várni, a kultura finom izgalmaitól tartózkodni ugyancsak egészségesebb lenne, mint a ma uj végzete felé rohanó Európában a husfehérjék káros hatásáról elmélkedni és a salakok mérgező volta miatt sopánkodni. Mellesleg el kell ismernünk, hogy derék barlanglakó őseink ugyancsak szerették a hust!

Van-e hát jogosultsága mégis a kétségtelenül tulzott vitaminkultusznak? Milyen táplálkozási elveket tegyünk magunkévá? Ezek a kérdések roppant egyszerüek és mégis annyi zavart okoznak a nagyközönség körében.

A tudományos kutatás mindezideig annyit állapitott meg, hogy kissé elhanyagoltuk a szervezet kedvező működése szempontjából nélkülözhetetlen vitaminok fogyasztását. De a kutatás mai állása nem jogosit fel arra, hogy ezen az alapon egyoldalu vitamintáplálkozás fanatizmusába essünk. Természetesen más a helyzet, ha orvosi meggondolások alapján bizonyos betegségek kezeléséről van szó. Ilyenkor helyénvaló lehet a teljes böjt, az egyoldalu vitamintáplálkozás, a nyerskoszt, a vegetáriánizmus — a betegség befolyásolása érdekében. De a gyógydiétát normális, egészséges emberek étrendjévé tenni teljesen elhibázott törekvés. Amilyen áldásos lehet a nyerskoszt pl. szivbetegek, magas vérnyomásban szenvedők, kóros kövérségben eliszaposodók kezelésében, olyan kárt is okozhat, ha egészségesek tisztán fanatizmusból, az állati fehérjéktől való indokolatlan félelemből térnek le a hosszu élettel kecsegtető egyoldalu táplálkozás sokféle válfajának utjaira. A mai tudományos felfogás szerint *az ember vegyes táplálkozásra berendezett szervezetü lény*, aki ugyan megél tisztán növényi táplálékból is, mint ahogy megél féregnyulvány, sőt gyomor nélkül, esetleg jó hosszu ideig. De nincs értelme a hustáplálék számüzésének, nincs értelme az őskori táplálékminőségekre való hivatkozásnak, mert a táplálkozáson kivül akkor minden téren vissza kellene alakulnunk ősemberré. Ezzel korántsem állitom azt, hogy ne használjunk ki minden alkalmat szervezetünk edzésére, erősitésére természetes sportok, vándorutak, hegymászás, kirándulás, időnkénti böjtnapok és nyerskosztos hetek közbeiktatásával, csak az elvszerü egyoldaluság felesleges lemondásaitól, esetleg veszélyeitől óvom a fanatizmusra hajlamos egészség-keresőket. De éppen a kirándulás és a táborozás egészséges volta legyen példa a helyes étkezés szempontjából is. A kirándulások csak *közbeiktatott nomádéletet* jelentenek. Hajlékainkat nem hagyjuk el véglegesen, hanem csak időlegesen. Ilyen szerep jusson a nyerskosztnak, a vegetáriánizmusnak is. Bélrendszerünk működésének serkentése, felfrissitése céljából jók az „étkezési kirándulások" a nyerskoszt berkeibe, de csak rövid időre, csak addig, mig az imádott által kifogásolt hat-hét kilót le nem adtuk. Utána nyugodtan üljünk vissza asztalunkhoz és ne ijedjünk meg a csirkepaprikástól, valamint ne botránkozzunk meg azon, ha tulórázásról érkező, eltörődött szomszédunk kisfröccsöt iszik.

A táplálkozás reformja nem szoritkozhatik egyébre, mint hogy általában korlátozza az állati zsirok és fehérjék fogyasztását a több-növényi javára. Emellett észszerüen követhetjük *Kollath* tanácsát is: „Hagyjuk meg a természetest oly természetesen, ahogy csak lehetséges!" Az egészséges koszt legyen egyszerü; óvakodnunk kell mindig a tultáplálkozástól. Főtáplálékaink legyenek: burgonya, rozskenyér, bőséges főzelék, tej, gyümölcs. Mellékesebb szerep jusson a melegvérüek husának, a halnak, tojásnak és zsiradékoknak. Általában a következő minta ajánlatos: reggelire együnk gyümölcsöt, rozskenyeret, vajat, gyümölcsizt tejjel, teával vagy kávéval. Ebédre a szokásos levesek mellett száz gramm hust vagy kétszer ennyi halat (a suly az elkészült ételre értendő!), héjában főtt burgonyát, vizgőzben párolt főzeléket, saláta, gyümölcsöt, gyümölcsnedveket (mustot pl.). Vacsora lehet hal vagy sajt salátával, paradicsommal, retekkel stb. Az édesétkákkal és általában a tésztanemüekkel takarékoskodjunk. Ezt csak hizásra törekvők szorgalmazzák.

Természetes, hogy a táplálkozás *igen nagy egyéni eltéréseket* tesz szükségessé. Testalkat, egészségi állapot, foglalkozás, klima, életkor, ízlés, no meg nem utolsósorban a táplálkozási lehetőség gazdag változatokat jelenthetnek. Fel kell hivnom itt kedves olvasóim figyelmét arra, hogy *a lekvárfogyasztás fokozása révén csökkenthetjük zsirszükségletünket.* E téren tanulhatunk az angoloktól. A mai hus- és zsirszegény világban ne feledkezzünk meg a „*több halat és több lekvárt*" igen célszerü elvéről.

Igen fontos lesz takarékossági és célszerü táplálkozási szempontból a most következő tavasszal és nyáron, hogy csak *friss főzelékeket vásároljunk!* A kelkáposzta és a spenót pl. két-négy napi boltban heverés után 50—80%-át veszziti el c-vitamintartalmának. A télire elraktározott burgonya sem olyan értékes, mint a közkedvelt „ujkrumpli". A salátát, retket, paradicsomot, ságarépát, uborkát lehetőleg nyersen fogyasszuk. Együnk sok savanyukáposztát nyersen. Nagyobb mértékben kellene gombát is fogyasztanunk. A főzelékeket célszerübb vizgőzben puhitani, tehát „gőzelék" alakjában tálalni. *C-vitaminban roppant gazdagok a fenyőtük.* Háborus időkben megfelelő c-vitaminpótlást jelent, ha fenyőtűforrázatot, valóságos fenyőtűteát iszunk.

Minthogy a dió gazdag fehérjékben és zsirokban, célszerü lenne nagyobb dióültetvények létesitése. Jó, ha többször diákkeveréket reggelizünk: dió, mogyoró, mandula és mazsola keverékét.

A mai tudományos álláspont szerint tehát csak a régebbi táplálkozás rangsorát kell megdöntenünk: előtérbe helyezendők a növényi anyagok lehető legtermészetesebb formájukban és mint kisérőtáplálék szerepeljen a hus. Fontos az is, hogy a táplálék kielégitse étvágyunkat, tehát ízlésünknek megfelelő legyen. Erőszakosan lenyelt falatok és csak kisérőgondolatokkal, egészségügyi tévesztmékkel indokolt étkezések károsak. *A táplálkozás nem pusztán a felszivó bélrendszer életvegytani tevékenysége, hanem szükséges idegélmény is, amelyet élveznünk kell.* Ezért lényeges kelléke minden étkezésnek az étvágykeltő tisztaság, a csin, az ételek izléses tálalása és a hangulatos ebédlő. A szertartásos étkezés nem üres forma, hanem az étkezés lélek- és egészségtanából adódó kulturszükséglet. Együnk mindig gondtalanul, vidám lélekkel, mert a hangulat sem közömbös. De vajjon ki étkezhetik igy ezerkilenegyszáznegyvenegyben?...

Dr. Weninger Antal

munkát ellátja? Bizonyos, hogy nem mindennapi képességű emberekből. A kémtörténetek és kalandor-regények emberfölötti tulajdonságokkal ruházzák fel őket, a valóságban azonban nagyon józan, higgadt, megfelelő tudással rendelkező és mindenekfölött elszánt bátorságú férfiakra kell gondolnunk, akik erre a feladatra komolyan felkészültek és akik hazájuk érdekében ezt a veszélyes megbízatást vállalták. Mert minden lépésük életveszéllyel jár. Ahova mennek, ahol kutatnak, bizalmas, titkos dolgok után, a halál leselkedik rájuk minden bokorból. Foglalkozásra nézve, a legkülönbözőbb hivatáshoz tartoznak: vannak köztük tisztek, közalkalmazottak, mérnökök, volt diplomaták, írók, sőt még egyházi férfiak is. Sokakat a kalandvágy hajt erre a veszélyes pályára; tisztviselők, akik hosszú időt töltöttek a gyarmatokon, megszerették az oltani életet, vállalják a titkos szolgálat megbízatását, hogy ott maradhassanak. Cazdasági feladatokra, kiváló szakértők és statisztikusok állnak rendelkezésre. Vannak köztük egészen fiatal emberek, vannak öregek, sokan szinlelik az öregséget és rokkantnak maszkírozva betegszékben tolatják magukat, hogy a figyelmet minél jobban eltereljék magukról. Nőket ritkán alkalmaznak, rendszerint csak olyan feladatokra, melyeket férfiak nem tudnak ellátni.

Az utóbbi évek egyik leghiresebb kémkedési esetét egy előkelő fiatal angol hölgy leplezte le. A Woolwich-Arsenal rajzait akarták megszerezni a hadsereg és a haditengerészet legujabb fegyvereiről egy külföldi hatalom megbízottai. A külföldi ügynökök részt vettek egy klub alapításában, amely egy külállam barátainak egyesülete címén szerzett magának engedélyt és a társaságnak már sikerült behálózni az Arsenal több alkalmazottját. A titkos szolgálat megtudta hogy megfelelő helyiséget keresnek a klub részére és egy londoni társasági hölgyet felkértek, hogy villáját bocsássa rendelkezésükre. A titkos szolgálat emberei az angol uriasszony értesítésére éppen akkor léptek be a lakásba, amikor a rajzokról fényképmásolatok készültek.

A legnagyobb kiterjedésü tudósítói szolgálata az angol külügyi hivatalnak van. Az egyik titkos szerv gyakran nem tudja, hogy milyen akciót kezdeményez a másik és ebből néha mulatságos helyzetek támadnak. Frederick Sondern, a kémkedés módszereinek egyik kutatója, irja, hogy az egyik angol titkos hivatal anyagi áldozatokkal igyekezett megnyerni magának egy befolyásos gyarmati törzsfőnököt. Ugyanakkor egy másik angol hatóság bizalmi szerve is pénzelni kezdte a törzsfőnököt, abban a hitben, hogy a másik támogató egy ellenséges külföldi hatalom. Csak hosszu idő után derült ki, hogy két angol bizalmi szerv állott szemben és egymást igyekezett tullicitálni anyagi áldozatokban.

*

Különösen nehéz és felelősségteljes munka hárul a titkos szervezetekre nemzetközi bonyodalmak és háboru idején. Hogy a német tudósítói szolgálat az utóbbi években milyen kitünő munkát végzett, arról az angoloknak is alkalmuk volt meggyőződni, 1935-ben *Sir John Simon* és *Anthony Eden* Németországban jártak. A miniszterek előtt *Hitler* vezér és kancellár Anglia katonai felkészültségéről is beszélt és tájékozottsága rendkivül meglepte az angol államférfiakat. Nekik viszont kevésbé voltak pontos értesüléseik arról, hogy Németország néhány év alatt a világ egyik legfélelmetesebb katonai hatalmává lett. 1938-ban a müncheni egyezményt megelőző tárgyalásokon ismét *Chamberlain* miniszterelnököt lepte meg, hogy *Hitler* vezér és kancellár milyen pontosan van tájékozva Anglia katonai erejéről.

Háboruban kibővül a titkos szervezet munkája, az ellenség hirszolgálatának ellenőrzésével. A most folyó háboruban különösen nagy szerepet játszanak a *hamis hirek* és a *megtévesztő értesülések*. Az ellenséget célzatos hirekkel félrevezetni, kudarccal végződő akcióba becsalogatni, olyan fegyver, amellyel gyakran kisérletezenek a hadviselő felek. A tudósitói szolgálat feladata, minden idegen forrásból felröppent hirt ellenőrizni.

A gyors hirszolgálat sikerének érdekes példáit látjuk ebben a háboruban is. A mult év tavaszán *Churchill* angol miniszterelnök és *Eden* angol hadügyminiszter Franciaországban járt. Tanácskoztak *Lebrun* elnökkel, majd kimentek a frontra, ahol megtekintették a Maginot-vonalat. A szemle után a hadvezetőség ebédet adott a tiszteletükre. Ilyen magasrangu külföldi személyiségek utazását és az államfő holléte a háboru alatt szigoruan titokban tartják. Mégis mi történt? Alig ültek le Churchill és Eden a tiszteletükre rendezett ebédhez, amikor megszólalt a német rádió és a következőket jelentette:

„*Churchill* angol miniszterelnök és *Eden* hadügyminiszter franciországi tartózkodásuk során ma a harctérre érkeztek és megtekintették a Maginot-vonal védelmi berendezéseit. A legfelsőbb vezérkar délben Lilleben ebédet adott tiszteletükre, amelyen a kormány és a vezérkar képviselői is részt vettek. Az ebéd étrendje a következő volt..." A német rádió itt felsorolta pontosan az ebéd fogásait, amelyet Churchill és Eden akkor még el sem fogyasztottak.

Hogyan volt ez lehetséges? A német tudósitói szolgálat bizalmi embere a frontmögötti francia területről, szinte az eseményeket megelőzve, részletes jelentést adott Churchillék tanácskozásairól — saját titkos rádióleadója utján. Egész kis adókészülékek szolgálnak erre a célra, zsebben hordozható telepek. Hatósugaruk nem nagy, de adásuk jól felfogható közelről. Erre a célra rendszerint repülőgépek keringenek az ellenséges vonalak fölött és felfogják az ismert hullámhosszal dolgozó titkos adók jelentéseit.

*

Egyetlen kis részlet ez csupán a bizalmas politikai és katonai hirszolgálat szövevényes, nehéz munkájának ezernyi ismeretlen műhelytitkából. Regények, kalandos leirások rejtélyes történeteket mesélnek el a titkos ügynökök vakmerő bravurjairól. Ezek a legtöbbször messze járnak a valóságtól, az élet maga sokkal bonyolultabb, veszélyesebb helyzeteket teremt, mint amilyenek az irók elképzelésében megszületnek. Az eszközök pedig, amelyekkel dolgoznak, egészen egyéniek és igazi titkos szolgálati tiszt sohasem árulja el, milyen módszerrel dolgozik, milyen ötleteknek köszönheti sikereit. Minden helyzet más eszközöket kiván. Másként dolgozik az, aki a Himalája aljáról, Iránból vagy Alaszkából küldi üzeneteit, mint aki valamelyik nagy európai főváros luxusszállójában szerzi meg fontos értesüléseit. Az üzenetek rendszerint nem mennek egyenesen a titkos szolgálat címére, hanem előbb egy közbenső bizalmas helyre. Egy Finnországból küldött jelentés például először egy ártatlannak látszó rotterdami címre érkezik s onnan továbbitják Londonba. A rotterdami bizalmi ember a „levélszekrény" szerepét játssza. Sok ilyen titkos „levélszekrényt" tartanak fenn a világ minden részén.

Nehéz feladata a titkos szolgálatnak a code-ok, a rejtjelek megfejtése. Néha a véletlen juttatja a hadvezetőségek kezére ezt a féltve őrzött titkot. 1914-ben a „Magdeburg" német cirkáló egyik megmentett tisztjénél megtalálták a titkos code kulcsát. Ennek segitségével a szövetségesek haditengerészete hónapokon át pontosan tájékozva volt a német flotta mozdulatairól. Később, persze, a németek rájöttek erre. Most már okulva a tapasztalatokon, gyakran változtatják a codeokokat. A modern háboruban szinte mindennapos feladat a rádión felfogott code-üzenetek megfejtése. Ez persze nem könnyü feladat. A világháboruban az angol haditengerészet a British Museumtól kért tudósokat erre a célra. Ugy gondolták, hogy azok, akik az ókor hieroglifáit megfejtették, a mai titkos jelek értelmére is rájönnek. Az angol történészek valóban nagy szolgálatot is tettek a hadseregnek, a titkos code-ok rejtélyeinek kibogozásával.

Ilyen sokoldalu és nehéz feladat hárul azokra, akik a bizalmas tudósító szolgálat munkájában részt vesznek. Az őrhely, ahova a sors állitja őket, egész embert kiván. Névtelenül, ismeretlenül végeznek felelősségteljes, ezernyi veszéllyel járó munkát. Az önfeláldozás, a lemondás, társtalan életet, szinte szerzetesi magányosságot kiván meg tőlük, hogy minél jobban magukban őrizhessék azokat a titkokat, amelyek rájuk vannak bizva.

A névtelen ismeretlenségben is majdnem olyan nélkülözhetetlen oszlopai egy birodalom biztonságának, mint a szuronyok millióí.

Kemény Ferenc.

Isten mindenhatósága

A legkisebb füszállengés,
Minden egyes lehelleted
Számontartatik az Urnál,
Ki fenntart itt mindeneket!

Hogy miként tarthatna nyilván
Ennyi sok kicsinységeket?! ...
Az Ő ereje olyan nagy —,
Amilyen parány a tied!

Szirbik Antal.

Vidám órák az Esterházy-palotában

Rövidesen költözködik a nevezetes pártkör

(Gáspár Antal rajzaival.)

Közel husz esztendeje történt...

A kormányzópárt klubhelyiségét avatták fel az Esterházy-ucában, egy grófi palotában. Kemény csaták után frissen, kipihenten szorongtak a hivek a csillogó termekben. Várták a pártvezért. És amikor kinyilt a márványterem ajtaja és belépett *Bethlen István*, elébe állt a párt agilis gazdája és igy üdvözölte:

— Kérünk, látogass el minél gyakrabban ebbe a klubba, mert itt mindannyian szeretünk.

— Szeretettel jövök a körötökbe, — válaszolta a pártvezér — mert érzem, egyek vagyunk lélekben. Egyek leszünk a jövő minden csatájában is, amelyet együtt kell majd megvivnunk.

Az Esterházy-utcai pártkör, ahol ezek a szavak elhangzottak, azóta történelmi nevezetességre tett szert. És ha az elkövetkezett két évtizedben voltak is muló időszakok, amikor a hivek mindannyian nem tudták olyan tökéletesen szeretni vezérüket, sőt néha egymást sem, (amilyen keresetlenül *Kállay Tamás*, a népszerü gazda az ünnepélyes pillanatban az érzelmeknek hangot adott) és ha olykor voltak is pereek, amikor a párt katonái nem voltak annyira egészen egyek a pártvezérrel, sőt néha egymással

sem (amennyi bizalommal hangzottak el a párt vezérének szavai): emlékezetes napokról beszélhetnének az Esterházy-palota falai.

Beszélhetnének nagy eseményekről, de sok vidám óráról is. A pártéletnek ezekre a derüsebb perceire emlékezünk vissza most, amikor a nevezetes

klub rövid idő mulva elköltözik a kormányzópártnak huszéves hajlékából.

Szolimán

Voltaképpen uj párthelyiség volt és mégsem volt uj az a palota, amelynek elsőemeleti termei 1922. november 21-én megnyiltak a klubélet számára. A kisgazda párt, az egységes párt egyik oszlopa, — mint akkoriban mondták: „sziklája" — már régóta odafent székelt a második emeleten. Nagy volt a nyüzsgés nap-nap mellett, zajlott, viharzott a pártélet. Az események kergették egymást s a kisgazdák telve voltak harci kedvvel. Mint ahogy ez illett is az olyan párthoz, amely most jutott először fontos szerephez az országos politikában. A hires Bethlen—Nagyatádi Szabó kéz-

fogás már régen megpecsételte a békét, de hát természetesen ez után is megesett, hogy az „elégedetlenkedő kisgazdák" csatazaja megrecsegtetett egy-egy bársonyszéket.

Egy izben *Kállay Tibort*, a pénzügyminisztert vették célba. (A pénzügyminiszterekkel akkoriban általában sok bajuk volt a kisgazdáknak.) A fegyelmezettebbek halkabban elégedetlenkedtek, vagy odahaza, a dohányutcai pártkörben öntötték ki a keserüségüket, de a szókimondó karcagi követ nem csinált titkot a véleményéből:

— Nyiltan kimondom, hogy nem támogatom.

Azután a helyzet ugy alakult, hogy Kállay eltávozott a pénzügyminiszteri székből. A kisgazdák harcias hangulata azonban csodálatosképpen mégsem lohadt le. *Valami homály vette*

körül az egész lemondást. A kisgazdák gyanut fogtak, hogy Kállay nem bukott-e *fölfelé*. Végül is az egyik képviselő kinyomozta, hogy a pénzügyminiszter elment ugyan, igaz, hogy nem nagyon messzire. Fel, a pénzügyminisztérium *zajtalan második emeletére*, fontos, különleges megbizatással.

A hir hallatára ismét összedugták fejüket a kisgazdák. De az ujabb lázongás kitörését elfojtotta a kedélyes bölcs szava:

— Semmi izgalom! Nem történt semmi, csak megismétlődött a történelem. Igaz, hogy — megforditva.

A kérdő pillantásokra sietve meg is adta a választ:

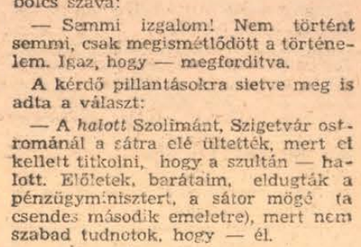
— A *halott* Szolimánt, Szigetvár ostrománál a sátra elé ültették, mert el kellett titkolni, hogy a szultán — halott. Előletek, barátaim, eldugták a pénzügyminisztert, a sátor mögé (a csendes második emeletre), mert nem szabad tudnotok, hogy — él.

A törvényhozó kötelességérzete

Sok érdekes, nagyszerü ember volt akkoriban a kisgazdapárt kötelékében, a politika ujoncai között. Komoly, felelősségtudó gazdaemberek, nevüket a közvélemény akkor még alig ismerte, mert inkább csak a régi Nagyatádi Szabó-féle kisgazdapárt helyi szervezkedéseiben volt szerepük.

A törvényhozói kötelességtudásban *B. Gy.*-t azóta sem multa felül senki. Egy este a pártkörben ismeretlen ember szaladt lázasan fel s alá. A képviselőház elnökét kereste. Hamar kiderült, hogy a kerület képviselőjének futára volt. Az történt, hogy a képviselő ur hirtelen ágynak dőlt. Fő ötétbb bántotta, hogy napokig nem utazhat fel Budapestre. És mert egy percig sem viselhette volna el nyugodt lelkiismerettel, hogy törvényhozói kötelességét ne teljesitse, az első vonatlat unak inditotta barátját.

A derék ember végre a házelnök elé került. Felelősségét mélyen átérezve szólt:



— Beteg a képviselőnk, de nem lesz baj, mert megbizott, hogy addig én helyettesitsem az üléseken.

Ilyesféle különben kissé javitott kiadásban, később a Ház ülésén is megtörtént. Egyik ellenzéki képviselő, *Nagy Ernő*, beszélt és amikor valami hosszu irás felolvasásába belefáradt, odabökött a mellette ülő *Drozdy* felé és kezébe nyomta az iratot:

— Egy darabig folytassad Te tovább, Győző!

Csárdás

Egy este néhány órára elhallgatott a politika a klubban. Emlékezetes társadalmi esemény színhelye volt az Esterházy-utcai palota.

Az egyik miniszter valamilyen alkalomból nagy estélyen látta vendégül a társadalom, a közélet, a kulturális világ előkelőségeit. Megnyiltak a palota mindkét emeletének termei és ezernyi meghivott hullámzott ide-oda. Mindenki ott volt.

Éjfél előtt a hölgyek és urak táncra perdültek. Szépen, finoman ropták a csárdást, a tangót.

Egyszer csak a márványterem egyik sarka felé fordul minden szem. És lassan, csendesen odahuzódnak az urak. A nagy terem percek alatt megtelik.

Bethlen István csárdást táncolt.

Amikor a zene elhallgatott, felzugott a tapsvihar. Ugy, mint amikor a pártvezért ünneplik politikai siker idején...

„Ez aludt . . ."

A nagy estély volt az okozója, hogy egy ujságiró alaposan szégyenbe került. Őt is megtisztelte meghivásával a miniszter és meg kell vallani, ujságiró társaival együtt ő is jól, a hajnali órákig mélyedt bele a klubgazdák ellenállhatatlan vendéglátásába. Egy-két óra mulva pedig munkára szólitotta az ujságiról kötelesség.

Munkára szólitotta, de vesztére oda, ahol másnap frissen, kipihenten jelent meg a néhai nagy kultuszminiszter, gróf *Klebelsberg Kunó*. Örömteljes mosoly volt az arcán, a gyakorlott ujságiró már tudta, hogy ilyenkor valamelyik tárgyalásra váró törvényjavaslata foglalkoztatja. Igy is volt.

A miniszter magához kérette az ujságirókat, hogy ismertesse a parlamenti benyujtás előtt álló javaslatát. A hirlapirók félkörben helyezkedtek el a miniszter körül, köztük az illető is, akinek kollégái ellenállhatatlan előzékenységéből nagyon jó hely jutott. Pontosan szemben a kultuszminiszterrel.

Egy remek, kényelmes karosszékben. És ez lett a veszte. Mert, amikor már vagy negyedórája hallgatták az

ujságirók a miniszter lebilincselő előadását, megdöbbenve vették észre, hogy egyik társuk, az öblös karosszékben egyszerre, átmenet nélkül — *édes álomba merült*. Állitólag horkantott is egyet.

A hallgatóság kinosan nézett össze, de nem volt rá mód, hogy az exponált helyen ülő alak valamelyik társától hatásosabb figyelmeztetést kapjon. A miniszter azonban annyira belemélyedt az előadásába, hogy — hála Istennek — nem vett észre semmit.

Gondolták ők, a távozó ujságirók. Mert azt csak később tudták meg, hogy még be sem zárult az ajtó mögöttük, amikor a miniszter odaszólt a titkárának:

— Láttad? Ez aludt.

A kellemetlen eset hőse természetesen nemsokára alkalmat keresett arra, hogy az enyhitő körülmények megvilágitásával bocsánatot kérjen. A miniszter, az ujságirás őszinte, megértő barátja, jóizüen mosolygott. A haragnak nyoma sem látszott rajta De megbüntette az ujságirót. Véletlenül ettől az időtől kezdve szeretetébe fogadta őt, szeretetében meg is tartotta mindvégig, korán bekövetkezett elhunytáig.

... Pár év mulva váratlanul „elégtételt" kapott a hirlapiró. Egyik kiváló pénzügyminiszterünk nagysikerü expozét mondott. A zsufolásig megtelt Ház feszült figyelemmel hallgatta, a legnagyobb érdeklődéssel egyik előkelő kormánypárti politikus, elől, a pénzügyminiszter közelében. Fejét kezére hajtva figyelt, egyre figyelt, amig egy váratlan fordulattal — szép csendesen — elaludt.

Saját kérelmére

Egy este, választás előtti hangulatban, kedélyes diskurzusban ültek együtt a honatyák. „Biztos kerületek-

ről" beszéltek, meg olyan képviselőkről, jelöltekről, akiknek „már nincs talajuk" a kerületben. Ezt rendszerint az mondta, aki holtbiztosan tudta, hogy csak neki van talaja a kerületben. Maga a kerület viszont ezt akkoriban még alig tudta.

Éppen ott haladt el a társaság előtt *Nagy Emil* igazságügyminiszter. Nagy népszerüség vette körül a klubban. Az egyik kisgazda képviselő meséli, hogy délelőtt az igazságügyminisztériumban járt, be akart menni a miniszterhez. Amikor Nagy Emil szobájának ajtaját megpillantotta, ez a tábla meredt rá:

Lakásügyekben senkit sem fogadok.
Földből előbujt rokonokat sem.

Erre ugy megijedt, hogy futva távozott.

Feltünt, hogy szokása ellenére későn jelent meg az asztalnál a társaság legpontosabb és legkedveltebb tagja, az egyik államtitkár. Egy képviselő azután kinyomozta a késés okát. Az államtitkárnak tárgyalni valója volt s közben megtudott valamit. Azt, hogy felmentették — saját kérelmére.

A miniszterelnök és a választói

1931 augusztus 19-ike nevezetes napja volt az Esterházy-palotának. Tizéves kormányzás után lemondott Bethlen István s pár nap mulva be-

mutatkozott a pártban utódja, *Károlyi Gyula*.

Nehéz és népszerütlen feladatot kellett vállalnia az uj kormányelnöknek. De Károlyit népszerüségi szempontok nem érdekelték, a sulyos takarékossági programot végre kellett hajtania. A képviselő urak is nagy dilemmában voltak, amikor olyan fájdalmas műtéteknél, mint a fizetéslesállitás, kénytelenek voltak követni az uj pártvezért. Nem is volt soha olyan bensőséges kapcsolat a párt és a miniszterelnök között, mint azelőtt. Az emlékezetes nyugdijas rendelet körül pedig már kilépésekre készültek a kormánypártokból. De Károlyi nem engedhetett.

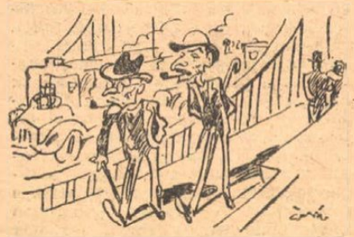
— Akár kilépnek, akár nem, én megyek a magam utján, — mondta.

Egy néhány év előtt elhunyt képviselő adta elő egyszer a klubban Károlyi Gyula esetét a népszerüségkereséssel. Képviselői beszámolót mondott kerületében, Székesfehérvárott. A gyülés s az előirásos bankett után beszállt a miniszterelnök a vonatba és az indulásig beszélgetett fülkéjében *Pesthy Pállal*, a pártelnökkel. Közben a vasutállomáson szép számban összegyültek a hivek és lelkesen éljenezték Károlyit. Ő azonban nyugodtan ült tovább, csak a pártelnök tekintgetett rá egyre idegesebben, azután kérte Károlyit, hogy a fülke ablakán át köszönje meg egy-két szóval az üdvözlést. A párt vezére kérdően nézett a pártelnökre. Végül Pesthy ujabb kérésére mégis az ablakhoz ment és köszönetet intett a választók felé. De mikor visszaült a helyére, hamiskásan jegyezte meg:

— Mégis csak nagy kópé vagy te, Pali!

Kiváncsiság

Egy másik kedves história a Károlyi Gyula legendás szófukarságáról szól. Ezt is a pártkörben mesélték el. Egyik ellenzéki képviselő látta a Belvárosban, amint Károlyi Buda felé tart vejével, gróf *Esterházy Móriccal*. Az előzménye az volt, hogy Esterházy az apósánál ebédelt, a Reviczky-utcai palotában. Ebéd után a hivatalába készülő miniszterelnök azt mondta Esterházynak, aki a Várban lakik:



— Mehetünk gyalog, legalább *beszélgetünk*.

Ugy is volt. Szépen sétált a két politikus a Baross-utcán, végig a Belvároson, a Lánchidon, Budára. fel a Várba.

Másnap mohó kiváncsisággal szólította meg a folyosón a képviselő Esterházyt. Gondolta, most azután igazán hall valami érdekes ujságot. A volt miniszterelnök szivesen rendelkezésére is állt képviselőtársának. Elmondta, hogy nagyon kellemesen telt az ut a Józsefvárosból a Várig, mentek csendesen, zavartalanul és *hangtalanul*. A miniszterelnöki palota kapujában azután végre megszólalt Károlyi Gyula:

— Szervusz, Móric, — mondta és felsietett hivatalába, miután a hosszu uton alaposan „kibeszélgették" magukat.

Szolgálati érdekből

Egy időben kiadták a jelszót az Esterházy-palotában: fel kell frissiteni a pártéletet. A jelszó hamar valóra is vált. A klubélet felfrissitésének egyik hatásos eszköze volt, hogy a miniszterek gyakrabban és rendszeresebben mentek el a pártkörbe. A honatya szereti, ha a klubjában bensőségesebben cseveghet a miniszterrel, fesztelenebbül támogathatja kormányának tagjait.

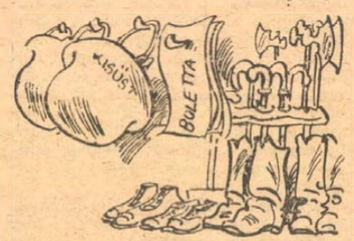
A pártvezér kivánságára *inspekciós miniszterek* voltak. Felváltva tartották inspekciót a klubban esténként A pártigazgató, a titkárok, kezükben az „inspekciós listával" titokban izgatottan lesték a miniszter urak megérkezését. Ment is minden rendben.

Csak a kormány egyik tagjával volt egy kis zökkenő. Az elfoglaltsága nem igen engedte meg számára a klubéletet, őszintén szólva nem is nagyon szeretett részt venni a pártpolitikában. a politizálásban. Ezzel szemben viszont szeretett néha, pihentetőnek. egy-egy órára bridzsezni.

A kártyaparti pedig szintén régi, bevált eszköze a klubélet frissitésének. Ezt jól tudta a pártelnök is, az pedig a jól fegyelmezett pártigazgató lelkiismeretességére tartozott, hogy tudomást szerezzen erről a miniszter is.

Egy szerdai napon, a hagyományos bridzs-napon, azután ritka vendég érkezett váratlanul. Eljött a miniszter ur, s ott volt azontul minden szerdán a klubtagok nagy örömére. A pártelnök ugy találta helyesnek, hogy a miniszter „inspekciós napját" *szerdára* helyezze át, szolgálati érdekből...

Vidor Gyula.



Emlék

Fiatal voltam és szerettem,
Ragyogva ragyogott felettem
Az égbolt.

Dallal volt a szivem tele
S az édes szőke lány szeme
Kék volt

Lantom hurján száz dal remeg,
Ő soká nem értette meg
A szép szót.

Végül egy boldog, hosszu csók,
Jaj . . . kimondta a bucsuszót:
Elég volt!

Szenvedtem akkor. Ámde mégis
A csalódás, a szenvedés is
Szép volt . . .
Csak az a kár, hogy igen nagyon rég
[volt!

Jólértesültség — békében és háboruban

Hogyan dolgozik a titkos tudósitói szolgálat?

A mai forrongó, nagy történelmi átalakulásokat érlelő időkben a jólértesültség rendkivül nagy fontossággal bir az államok életében, mely biztonságuknak egyik előfeltétele. A kormányzatnak a szó legszorosabb értelmében rajta kell tartania a kezét az ország ütőerén, éber szemmel kell figyelnie, hol mutatkozik elégedetlenség és nyugtalanság, hol veszélyezteti a rendet és biztonságot nyiltan vagy titkosan fellépő bomlasztó erő. De éppen olyan fontos, hogy tájékozva legyen egy állam arról. hogy mi történik határain tul. Ezt a bizalmas tudósitói szolgálatot külön erre a célra megszervezett intézmények végzik minden modern államban. Anglia az első volt azok között az országok között, amelyek a bizalmas tudósitói rendszer nagy jelentőségét felismerték és már évtizedekkel ezelőtt gondoskodott ilyen szervezet létesitéséről. Igaz, kevés olyan ország van, amelyben ez annyira fontos volna, mint Angliában. Az óriási kiterjedésü birodalom egymástól messze eső, más világrészekben fekvő gyarmatait és dominiumait szemmel tartani ilyen bizalmas tájékoztató szerv nélkül jóformán lehetetlen.

Angliában az „Intelligence Service" (magyarul: „Tudósitói Szolgálat") az az intézmény, amely bizalmas jelentésekkel látja el a kormányt a birodalom minden részéből. Ezekből értesül arról, hogy milyen a lakosság hangulata Kanadában, hogy nem szitanak-e elégedetlenséget India törzsei között és nem izgatnak-e a birodalomtól való elszakadásra Dél-Afrikában, Burmában vagy New-Zealandban. Az Intelligence Service összeköttetései a külföldre is kiterjednek, megbizottai vannak a világ minden részén és minden fontosabb jelenségről. mely az angol Királyságot érdekelheti, hiven beszámolnak.

Más államok is régen felismerték a bizalmas tudósitói szolgálat nagy jelentőségét. Németországnak kitünően megszervezett tájékoztató szerve van; tagjai alapos, majdnem tudományos kiképzésben részesülnek a birodalmat érdeklő értesülések megszerzésére és feldolgozására. Angliában több külön hivatalra oszlik a messzeágazó, az egész világot behálózó titkos tudósitói intézmény. Hét minisztériumnak egészen önálló kémszervezete van; ezek: a külügyminisztérium, a hadügyminisztérium, a haditengerészet, a légihaderő, a kereskedelmi minisztérium, a belügyminisztérium és a gyarmatügyi hivatal. Szervezetük, működésük annyira titkos, hogy csak a beavatottak tudják például azt is, hol vannak elhelyezve a hivatalai. Még bizalmasabban kezelik azt, hogy kik állnak az intézmény szolgálatában. Hogy ki az egész óriási szervezet főnöke, azt csak közvetlen helyettesei tudják és a miniszterelnök, valamint a vezérkar főnöke. *

Vajjon kikből rekrutálódik az a kis hadsereg, amely ezt a felelősségteljes